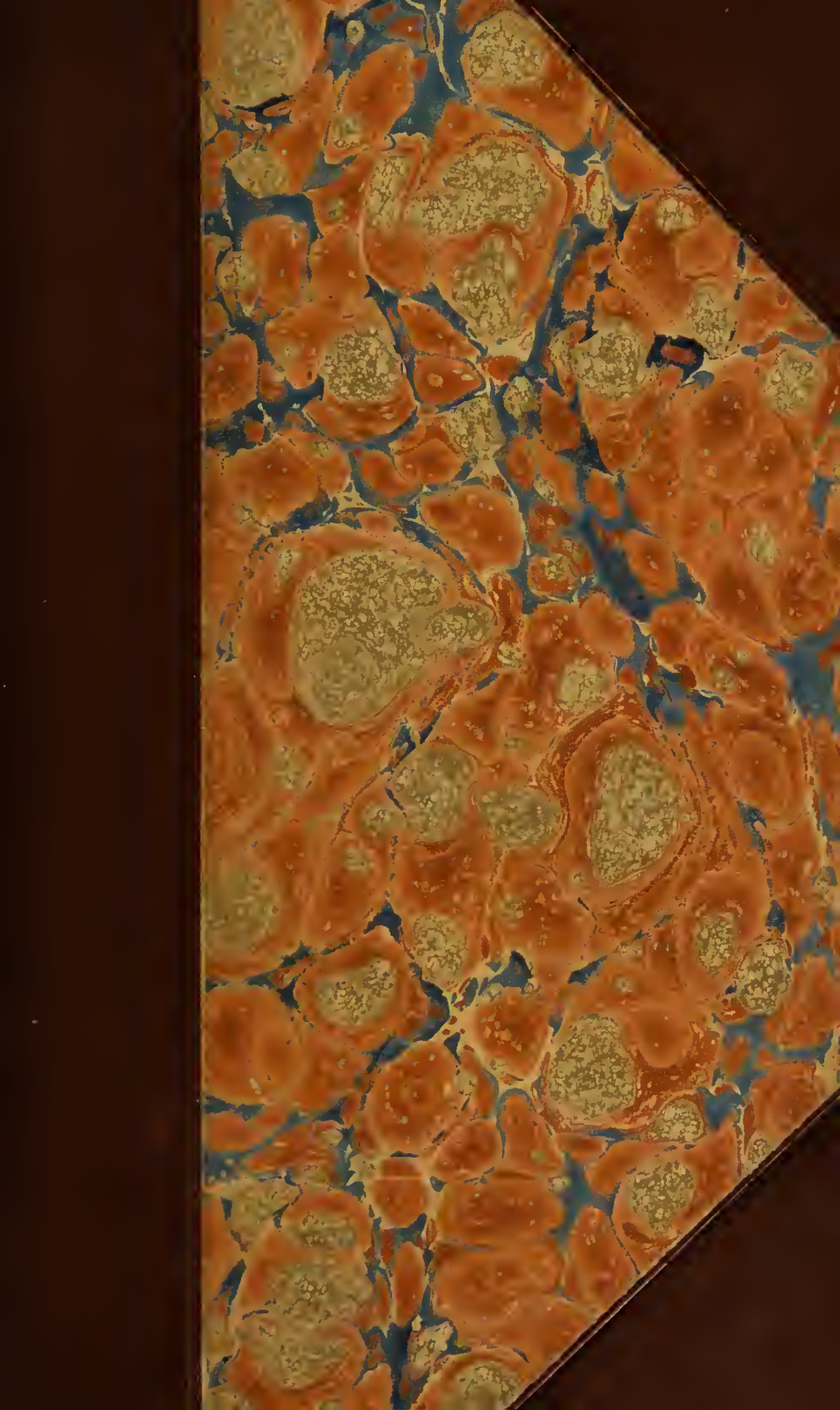

L'ALBERT

MODERNE.

TOME SECOND.

L'ALBERT
MODERNE,
OU
NOUVEAUX SECRETS ÉPROUVÉS ET LICITES,
RECUEILLIS D'APRÈS LES DÉCOUVERTES LES PLUS RÉCENTES.

Les uns ayant pour objet de remédier à un grand nombre d'accidents qui intéressent la santé :

Les autres, quantité de choses utiles à savoir pour les différents besoins de la vie ;

D'autres enfin pour tout ce qui concerne le pur agrément, tant aux Champs qu'à la Ville.

NOUVELLE ÉDITION,
Augmentée d'un Volume.

TOME SECOND.

Six livres les deux Volumes reliés en veau.

A PARIS,
Chez la veuve DUCHESNE, Libraire, rue Saint-Jacques, au Temple du Goût.

M. DCC. XC.
Avec Approbation & Privilege du Roi.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

L'ALBERT MODERNE.

PREMIERE PARTIE.

LA SANTÉ.

Nouveaux Secrets pour remédier aux divers accidents qui intéressent la santé.

ACCOUCHEMENTS LABORIEUX.

REMEDE simple éprouvé pour accélérer & faciliter l'accouchement le plus laborieux. Le seigle ergotté a la propriété d'accélérer & de faciliter l'accouchement le plus laborieux. On pile le grain le mieux qu'on peut ; on en remplit un dé à coudre, & on fait avaler cette dose, délayée dans une cuillerée de bouillon, de vin ou d'eau. La femme qui en a pris doit accoucher dans le quart-d'heu-

re. On ne donne ce remede que quand on eſt ſûr que l'enfant ſe préſente bien, & que le travail eſt trop lent. Jamais les femmes qui en ont fait uſage n'en ont été incommodées.

TRANCHÉES *après l'accouchement.*

Faites cuire deux œufs frais du jour, mettez dans chacun gros comme une aveline de ſucre en poudre, mêlez-les bien avec le jaune, & faites-les avaler à l'accouchée, & par-deſſus un verre de bon vin mêlé d'un peu d'eau.

MOYEN *de faire ſortir l'enfant mort du ventre de la femme.* Réduiſez en poudre de la graine de grande bardanne, & faites-en avaler un gros dans un verre de vin.

Pour faire ſortir les vuidanges.

Jettez dans deux verres d'eau bouillante deux dragmes de fleurs de ſoufre, laiſſez bouillir quelques minutes : coulez à travers un linge ; mettez-y un peu de ſucre, & faites avaler la liqueur.

AIR. (*Mauvais air.*)

Moyen nouveau & employé avec le plus grand ſuccès pour purifier abſolument l'air infecté de miaſmes putrides & cadavéreux. *

* Cette méthode, fondée ſur les loix de la plus ſain Chymie, a été éprouvée à Dijon, en 1773, dans l'égli

Mettez six livres de sel marin non décrépité, & même un peu humide, dans une cloche de verre dont on se sert dans les jardins. Placez cette cloche sur un bain de cendres froides, dans une chaudiere de fer fondu. Placez la chaudiere sur un grand réchaud, rempli de charbons allumés. Versez sur le champ dans la cloche deux livres de l'acide connu sous le nom impropre d'huile de vitriol, & retirez-vous promptement en fermant les portes.

Quelque grand que soit le vaisseau infecté, la dose de deux livres d'acide vitriolique sur six livres de sel marin sera plus que suffisante, puisque ce mêlange a fourni assez de vapeurs pour remplir une église très-vaste ; & encore le feu ne s'étant pas soutenu assez long-temps, on trouva dans sa capsule plus de la moitié du sel marin qui n'avoit pas été décomposé ; & il ne seroit pas prudent de vouloir la renouveller pendant l'effervescence. L'on peut donc réduire ces quantités suivant la grandeur des appartements, & en observant toujours les proportions des trois parties de sel neutre pour une partie d'acide : ainsi, trois onces d'acide vitriolique, & neuf onces de sel marin, peuvent suffire pour toute chambre de

---

de S. Médard, & la Cathédrale de cette Ville, avec un succès complet, ainsi que dans les prisons de cette Ville en 1774.

grandeur ordinaire. L'opération se feroit du moins en grande partie sans feu, si l'on employoit du sel décrépité; mais pour peu que les doses fussent considérables, il y auroit tout à craindre que celui qui en feroit le mélange n'eût pas le temps de se retirer, & ne fût suffoqué sur le champ par l'action des vapeurs acides.

Le peu de dépense que cette méthode exige, est encore un de ses avantages : ceux qui voudront la rendre plus économique pourront remplacer dans le procédé l'huile de vitriol par de l'argille. On mêlera alors des parties de cette terre à une partie de sel marin pulvérisé ; on humectera le mêlange pour en former de petites boules; & pour que l'acide se dégage plus facilement, à l'aide de la vapeur aqueuse, on placera ces boules dans un vaisseau de terre non verniſſé, & l'on fera attention que dans cette derniere opération, le feu doit être beaucoup plus vif que dans la premiere.

Il est évident que ni l'une ni l'autre ne peuvent se faire dans une chambre où il se trouveroit actuellement des malades ; mais combien d'autres occasions où l'on peut avoir besoin de purifier l'air des miasmes cadavéreux, des vapeurs alkalescentes dont il est infecté! C'est pour celles-là que l'on propose ce nouveau moyen dont la théorie est généralement avouée, dont l'efficacité est prouvée

par l'expérience, dont la dépenſe, les ingrédients & le procédé ſont à la portée de tout le monde.

ASTHME.

Remede pour guérir de l'aſthme. On fait infuſer dans trois chopines de bonne eau-de-vie un quarteron de graine d'hyeble, pendant huit jours au ſoleil en été, ou pendant quinze jours au feu en hyver; on paſſe enſuite la liqueur à la chauſſe ou au filtre; on en prend chaque jour un verre à ratafia, un à jeun, l'autre une heure après le dîner, & le troiſieme une heure après le ſouper.

Autre remede.

On prend deux ou trois taſſes du meilleur café ſans lait & ſans ſucre, à peu de diſtance l'une de l'autre. La qualité inciſive & ſtimulante du café, ſur-tout celui qui eſt fraîchement moulu, briſe les humeurs tenaces & viſqueuſes; elle les diſpoſe au mouvement, facilite l'expectoration, & débarraſſe par-là les poumons dont le jeu étoit gêné.

Remede pour l'Aſthme humide, rhumes & maux de poitrine.

Faites bouillir pendant une demi-heure dans une terrine ou caſſerole bien nette, une livre de baies de genievre bien mûres & concaſſées, avec une livre de beurre frais ſans

sel, & qui n'ait pas été lavé. Coulez ensuite le beurre avec une forte expression des baies de genievre. Ajoutez autant pesant d'excellent miel à la colature, & faites cuire à très-doux feu jusqu'à la consistance de sirop, que vous conserverez dans des pots de faïence. Vous en prendrez le matin à jeun gros comme une petite noix, ou la valeur d'une cuillerée, le laissant fondre dans la bouche, comme une pastille. Vous en prendrez autant le soir, avant que de vous coucher. Quand le mal passe, on peut en prendre autant, trois ou quatre heures après le dîner.

Pour les simples maux de poitrine, on peut supprimer le genievre.

Autre remede.

Prenez une dragme de poudre d'hyssope ou de véronique mâle rempante séchées à l'ombre, incorporez cette poudre dans une once de miel chaud & liquéfié; faites-en quelques pillules. Le malade doit en avaler une le matin à jeun; une, trois heures après le dîner, & une autre trois heures après le souper, & continuer plusieurs jours.

Autre.

Enveloppez une cinquantaine ou environ de cloportes vivants dans un linge clair: mettez-les infuser vingt-quatre heures dans du

vin : enſuite exprimez le nouet de linge & faites avaler l'expreſſion. Le ſuc de bugloſſe avalé avec du miel eſt encore fort bon. Un aſthmatique doit uſer d'un grand régime ; ne point habiter les lieux expoſés au nord-oueſt, & autres vents frais & humides, mais ceux qui ſont expoſés au levant ou au midi : ſe tenir la tête & les pieds chaudement ; avoir la poitrine couverte d'une peau de lievre, &c.

ATROPHIE *ou* NOUEURE, *très-funeſte aux enfants.*

Remede contre l'Atrophie. Faites avaler chaque jour au malade, dans du lait, deux gros de gland dépouillé de ſon écorce, rôti, moulu comme le café, & mêlé avec une ou deux dragmes de café de la Martinique, ou bien un quart de gland rôti, avec un huitieme de cacao. Cette boiſſon, continuée plus ou moins long-temps, ſuivant le mal, relâche peu-à-peu, diſſout les matieres, & procure la guériſon.

BILE.

Tiſane pour faire évacuer la bile. Prenez polipode, réglisſe, du tout une once, par proportions égales ; deux gros de ſéné ou trois, ſi l'on eſt difficile à émouvoir ; un gros de cryſtal minéral ; un demi-gros de ſel de polycreſte ; deux pincées de roſes rouges ; un citron, ou, à défaut, trois ou quatre pom-

mes de reinettes. Mettez la polipode & la réglisse en pieces ; après quoi vous mettrez tremper toutes les susdites drogues ensemble à froid pendant vingt-quatre heures, dans un pot bien bouché, y ayant mis une chopine d'eau. Après les vingt-quatre heures, vous passerez le tout à travers un linge, & vous mettrez la tisane dans une bouteille. Vous en prendrez un grand verre le matin à jeun, autant après dîner, de même en vous couchant, & continuez jusqu'à la fin.

BOUCHE

De mauvaise odeur, ou *haleine forte.*

Remede. Tenez dans la bouche de la racine d'iris de Florence, ou un clou de girofle ; ou bien faites cuire dans une cuiller un peu d'alun, & mettez-en dans la bouche la grosseur d'une feve deux fois par jour.

BOUILLON

Pour les gens de la campagne malades.

Prenez trois onces de gruau ou d'orge mondé : jettez dessus quatre pintes d'eau bouillante : laissez infuser le tout sur un petit feu jusqu'à ce que le grain soit bien enflé : faites-le bien bouillir ensuite jusqu'à parfaite coction : pressez le tout comme on fait les pois pour de la purée : faites bouillir dans cette décoction un peu de beurre frais, trois on-

ces de beurre frais, trois onces de miel blanc, & l'écumer ; comme auſſi un brin de thym, ſariette, marjolaine, ſauge, baſilic, un peu d'oignon, un filet de vinaigre & un peu de ſel. Si la fievre eſt violente, on ne donnera que le clair de ces bouillons aux malades; mais ſi elle ne ceſſe pas, on donnera les bouillons épais, en remuant une eſpece de bouillie qui va au fond : on peut mettre un peu de pain dans ces bouillons, quand le malade commence à manger.

BRULURE.

Remede très-efficace contre la brûlure. Prenez un morceau de chaux vive, gros comme un œuf, & faites-le éteindre dans une quantité d'eau proportionnée. Lorſque la chaux ſera bien éteinte, prenez-en l'eau, mêlez-la avec une égale quantité de bonne huile de noix; remuez le tout avec une ſpatule, ou tout autre morceau de bois, juſqu'à ce que ce mêlange commence à s'épaiſſir. Frottez-en enſuite la partie brûlée, que vous couvrirez avec un morceau de papier. Vous ſerez bientôt guéri de votre brûlure, ſans qu'il vous reſte le moindre reſſentiment.

Autre remede.

Rempliſſez un petit verre d'huile de chenevis, mêlée avec deux blancs d'œufs; battez le tout enſemble pendant un demi-quart-

d'heure : enduiſez-en avec une plume la partie brûlée, & percez les cloches ou ampoules à meſure qu'elles ſe forment. La perſonne charitable qui a publié cette recette en avoit toujours éprouvé l'efficacité, notamment ſur un jeune homme qui eut la main brulée par un cornet de poudre : il ſouffroit des douleurs inouies ; trois heures après il éprouva un tel ſoulagement, qu'il fut inutile de continuer ce panſement.

CANCER.

Recette éprouvée pour guérir radicalement les Cancers au ſein. Après avoir tiré du bras de la malade quatre palettes de ſang à deux repriſes, donnez-lui chaque matin, pendant vingt jours, un bouillon fait avec une demi-livre de moëlle de veau, & une once de patience ſauvage, coupées à petits morceaux. Lorſque cette racine & le veau ſeront preſque cuits, vous jetterez dans le pot une poignée de chicorée ſauvage, de laitues, de bourache, de bugloſſe & de ſcolopendre : vous paſſerez le tout, & y ferez fondre un gros de ſel de Glauber, & vous purgerez tous les ſix jours la malade, en lui faiſant prendre dans le même bouillon deux onces & demi de manne, & un gros de ſel végétal. Après l'uſage des bouillons, elle prendra chaque matin un gros d'un opiat fait avec extrait *d'enula-campana*, extrait d'abſynthe, ſafran de mars,

de chaque demi-once ; corail préparé, yeux d'écreviſſe, diaphorétique minéral, un gros de chacune de ces ſubſtances, deux gros de ſel de tamarin, un gros & demi de rhubarbe en poudre, la même quantité de poudre corrachine, & demi-once d'œthiops minéral. On mêlera bien le tout enſemble, on le couvrira de ſirop de pomme, & l'on en fera un opiat mou, que la malade avalera après deux taſſes de thé. On appliquera ſur ſon ſein un morceau de flanelle trempée dans une décoction émolliente pendant un mois : enſuite l'on mettra ce morceau dans de l'eau où l'on aura fait fondre une égale quantité de ſel ordinaire & de ſel ammoniac. La malade doit obſerver un bon régime, & prendre des lavements pour tenir le ventre libre.

AUTRE RECETTE.

Pour la guériſon des Cancers.

Prenez une demi-chopine de crême fraîche, & une bonne cuillerée à café de miel ; mettez le tout dans un mortier ou autre vaſe ; battez-le bien en y mêlant de la fleur de farine de ſeigle ou de froment, juſqu'à ce que le tout ait acquis la conſiſtance de la bouillie, & vous le mettrez dans un pot neuf & verniſſé. Pour en faire uſage, vous en étendrez ſur un linge de chanvre, qui enveloppera la mamelle malade, & que vous

changerez de quatre en quatre heures, sans changer alors de remede jusqu'à ce qu'il ait opéré une entiere guérison. Si le mal n'a pas fait de progrès, il se dissoudra sans percer; s'il est fort avancé, il percera sans autre moyen; s'il est ouvert, il sera également guéri, en observant de n'y mettre ni tente ni charpie, & pourvu qu'il ne soit pas trop ancien, c'est-à-dire, qu'il n'ait pas plus de deux ans ou environ. Au reste, ce remede, qui n'est pas moins efficace contre le gonflement & l'engorgement du sein des nourrices, ne fait ordinairement que procurer un soulagement considérable, lorsque les maux sont invétérés.

CHUTES.

Remede pour les chûtes, éprouvé avec le plus heureux succès.

On prend une pincée ou le poids d'un liard des os de la mâchoire d'un brochet, à la partie où tiennent les dents, mis en poudre, dans un verre de vin qu'on fait avaler au malade immédiatement après la chûte. Cette poudre calme tout-à-coup les sens, & prévient toutes les incommodités, pourvu qu'il n'y ait rien de fracassé dans le corps. Avec ce remede, qui ne peut être plus simple, la saignée n'est point nécessaire. Comme la poudre se précipite fort vîte au fond du

vaſe, il faut avoir ſoin de la bien remuer, & l'avaler le plus promptement qu'il eſt poſſible. S'il en reſtoit au fond du verre, il faudroit y remettre un peu de vin pour prendre le reſte.

COLIQUE DES ENFANTS.

Nouveau remede contre la Colique des Enfants à la mamelle.

Prenez vingt grains d'iris de Florence, cinq de ſafran du Gâtinois, & dix de ſemence de fenouil : après avoir mêlé le tout enſemble, vous le réduirez en poudre très-fine, & le partagerez en trois portions égales que vous donnerez à l'enfant dans du lait pendant le jour.

CONVULSION DES ENFANTS.

Remede pour guérir les Enfants des Convulſions.

Prenez de la fiente de poule, encore mieux de celle de paon, ſéchée, partagez en deux chaque piece, & vous trouverez au milieu un petit endroit blanc, que vous retirerez promptement avec la pointe d'un couteau, & le broyez avec une partie de ſucre candi, & vous en ferez une poudre pour en donner demi-dragme dans les occaſions, ou un peu plus, dans du bouillon ou du vin blanc.

CORS.

Prenez un morceau de pain un peu plus large que le durillon ; &, après l'avoir trempé dans l'eau, vous l'appliquerez sur le cor, & le couvrirez d'un morceau de papier brouillard, que vous laisserez sécher, soit en enveloppant le pied d'un linge, soit en restant pied nud jusqu'à ce que le pain soit sec ; ce qui n'est pas bien long. On peut alors se chausser sans craindre de ressentir la moindre douleur ; & au bout de quelques semaines le cor tombe de lui-même.

Autre remede.

Otez le durillon, sans faire saigner, & appliquez-y plusieurs fois le sédiment rouge qui se trouve dans un pot de chambre, quand l'urine y a séjourné. Mettez dessus un petit morceau de gant, & cela jusqu'à guérison.

Autre remede.

Après les avoir égratignés & enlevé le durillon, frottez-les bien avec les champignons qui croissent naturellement sur le fumier.

COUPS DE SOLEIL.

Remede efficace & éprouvé avec beaucoup de succès contre les coups de soleil.

Prenez une bouteille de chopine dont le cou soit fort gros & bien large ; rempliſſez-

la d'eau de fontaine, la plus fraîche que vous pourrez avoir : mettez un linge fin à deux doubles pardeſſus l'ouverture de la bouteille ; liez bien ce linge, & qu'il ſoit tellement tendu, que l'eau ne ſe répande pas ſur le malade quand on fera l'opération ſuivante, qui eſt fort ſimple. Tenez la bouteille renverſée, de façon que le linge ſoit appuyé contre la tête de la perſonne qui a eu le coup de ſoleil ; parcourez tout doucement les différentes parties de la tête, juſqu'à ce que vous trouviez l'endroit du mal. Quand vous l'aurez trouvé, vous verrez comme bouillir l'eau dans la bouteille ; ce qui fait un petit bruit, ſemblable à celui qu'on entendroit ſi l'on y donnoit de petits coups. Tant que ce mouvement de l'eau dure, il faut laiſſer la bouteille appliquée au même endroit. Dès que le bouillonnement ceſſe, on vient à une autre partie, & ainſi ſucceſſivement. Quand il n'y aura plus d'agitation dans l'eau, quelque part de la tête que vous appuyiez la bouteille, vous laiſſez paſſer quatre à cinq heures, & vous recommencez enſuite l'opération. Si le malade, qui a reçu le coup de ſoleil, avoit beaucoup de cheveux, il faudroit les couper au ſommet de la tête : c'eſt par-là qu'on commence l'opération. Comme la douleur change ſouvent d'endroit, le malade peut indiquer lui-même où il faut appliquer la bouteille ; lorſqu'on

l'a ôtée, il faut avoir soin d'essuyer la plaie ou le mal. Toutes les fois qu'on recommence l'opération, il faut se servir de nouvelle eau : ce remede est bon pour les maux de tête.

CRAMPE.

Maniere bien simple de faire cesser, sur le champ, un engourdissement ou crampe, survenus aux jambes, aux pieds ou aux bras.

Elle consiste à mettre une clef ou morceau de fer entre le pied chaussé & le soulier, le mal sera dissipé sur le champ. Il suffit aussi d'appliquer un morceau de fer tiede ou froid, près ou au-dessus de la cheville du pied, pour faire évanouir l'engourdissement. On guérit également celui du bras, en appliquant le fer sur le pli de cette partie, ou en le tenant dans la main. Cela est éprouvé journellement.

Comme les crampes viennent d'un mouvement des nerfs qui n'est pas naturel, il faut dire ici que quand un nerf est douloureux, il faut l'oindre avec le jus de matricaire incorporé avec l'huile rosat un peu chauffé, ou bien y appliquer du persil pilé, ou des racines de mauve pilées avec du vieux oing.

S'il y a de la foiblesse dans les nerfs, il faut prendre des fleurs de romarin, feuilles de laurier, de petite sauge, de lavande, de pri-

mevere, de chacune une poignée, & une pinte de vin, faite cuire le tout dans un pot de terre, fomenter les parties avec cette décoction, & appliquer deſſus le marc des herbes bien chaudement.

DARTRES.

Remede efficace contre les Dartres.

Prenez tous les matins à jeun la valeur de deux taſſes à thé d'une légere infuſion de ſcabieuſe des bois. Cette infuſion ſe fait de la même maniere que le thé ; ayant ſoin toutefois de mettre un peu plus de ſcabieuſe, lorſqu'elle eſt ſeche, que lorſqu'on peut s'en procurer de fraîche : dans ce dernier cas, on emploie ſeulement les feuilles. Lorſqu'elle eſt ſeche, on fait uſage des tiges & de la racine. Abſtenez-vous, autant qu'il ſera poſſible, pendant l'uſage de ce remede, qu'on peut être obligé de continuer quelquefois pendant l'eſpace d'un an & plus ; abſtenez-vous de tout ragoût de haut goût, & fortement épicés : évitez, autant que faire ſe pourra, les légumes & les acides, & ſur-tout ayez ſoin de tremper & de bien mouiller votre vin. On ne fera que très-prudemment de continuer le même régime & l'uſage de cette poiſſon un mois ou deux après la guériſon de la maladie.

Autre remede.

Il faut prendre douze groſſes écreviſſes, ou quinze quand elles ſont petites, les piler vivantes, & les mettre dans un pot de terre qu'on placera dans un autre plus grand, & rempli d'eau, afin de pouvoir les faire cuire au bain-marie pendant cinq heures conſécutives, en y ajoutant un demi-ſeptier d'eau, meſure de Paris. On paſſera, & l'on preſſera les écreviſſes pour en avoir le bouillon, qu'on aura ſoin de faire la veille du jour qu'on voudra le prendre. On commencera de bon matin pour délayer un gros de poudre de vipere dans une cuillerée de ce bouillon. Après avoir avalé cette drogue, on boira le bouillon très-chaud, & l'on reſtera trois heures dans le lit : car le remede propoſé excite la tranſpiration & la ſueur ; on le continuera pendant quinze jours. Avant de l'employer, on ſe fera ſaigner & purger. Ce remede n'aſtreint à aucun régime particulier, ſi ce n'eſt qu'il faut s'abſtenir d'aliments de haut goût, & de toute eſpece de crudité.

DARTRES.

Remede pour les Dartres vives.

Prenez de vieilles noix, ſel commun & vinaigre, chacun une once ; le tout pilé enſemble : appliquez-en ſur les dartres invété

rées. — Ou prenez deux dragmes de sel de Saturne : mêlez-les avec une once d'onguent rosat, & appliquez-en.

Remede pour les dartres corrosives. Faites fondre une once de cire neuve, avec trois onces d'amandes ameres, & étant bien fondues, incorporez une dragme de sel de Saturne, en remuant toujours hors du feu jusqu'à ce que le tout soit bien froid, & appliquez de ce cérat.

Pour les dartres farineuses. Usez de l'huile de papier & de carte, ou de linge brûlé sur une assiette, ou d'un morceau de beurre frais, & autant de poix noire fondus & incorporés.

DENTS.

Remede contre les maux de dents.

On pose sur une chaise un vase profond, rempli de deux pots d'eau bouillante : le malade se place la tête au-dessus, la bouche ouverte, la tête couverte d'un linge qui l'enveloppe, ainsi que le cou & le vase. Le visage est bientôt couvert de sueur ; on voit couler de la bouche beaucoup d'eau, que le malade ne doit point avaler : il faut que la bouche reste toujours ouverte. La dent douloureuse devient froide. Environ un quart-d'heure après cette fumigation, on essuie la joue, & l'on ferme la bouche, afin qu'il n'y entre point d'air froid trop subitement. Le temps le plus

convenable pour employer ce remede, qui guérit ſouvent dès la premiere fois, eſt le ſoir, avant de ſe coucher.

Remede pour les faire tomber ſans douleur.

Mettez dans le creux de la dent trois gouttes d'eſprit de ſel ammoniac, & un petit tampon de coton par-deſſus.

AUTRE *recette contre les maux de dents provenants de carie.*

Prenez eſprit-de-vin très-rectifié, une once; huile d'anis, de girofle, de canelle, du camphre trituré, deux gros de chaque, mélez. — Pour s'en ſervir, on trempe dans la liqueur une petite boule de coton cardé, de la groſſeur de la cavité de la dent, dans laquelle on l'inſere. Elle a la propriété d'arrêter la douleur ſur le champ, ſans que jamais elle revienne. Si l'on en continue l'application, elle fixe les progrès de la carie.

AUTRE. Faites brûler des écorces d'oranges douces, qui ſeront enſuite pilées & tamiſées. Mêlez cette poudre avec du miel-vierge, juſqu'à ce qu'elle ait acquis la conſiſtance d'onguent. La propriété de cet opiat eſt de nourrir les gencives, de rendre les dents blanches, & de les préſerver de la carie mais, quand on en fait uſage, il ne faut ſe laver la bouche que le matin & le ſoir, lorſ

qu'on a mangé, & non après qu'on s'en eſt frotté les dents.

Remede contre les maux des dents des enfants.

Coupez en petits morceaux de la racine de valérienne ſauvage, enfilez-les comme des grains de collier, & faites-en un collier à l'enfant. Vous l'y laiſſerez juſqu'à ce que les dents aient percé la gencive. Vous pouvez le renouveller de quinze en quinze jours.

DIARRHÉE *ou* GRAND DÉVOIEMENT, *avec abondance de groſſes matieres.*

Remede. Prenez d'abord un lavement avec une forte infuſion de la partie blanche de la racine de guimauve qui eſt entre la peau & le cœur.

2°. Faites une tiſane avec l'infuſion de la même partie de guimauve, & aſſocié à une légere quantité de réglisſe effilée, & faites-la tiédir au bain-marie, que le malade boira pendant la journée.

3°. Il faut prendre un bouillon de trois en trois heures & bien dégraiſſé, pour toute nourriture.

4°. Dès le lendemain ou ſur-lendemain, il faut prendre la médecine ſuivante. Deux onces de manne en ſorte, il faut les faire diſſoudre dans un grand gobelet d'eau bien chaude. Paſſez par un linge, & délayez une

once de catholicon double, composé avec de la rhubarbe. Le tout en un seul verre.

Deux heures après la purgation, prenez un grand verre de tisane, autant à chaque demi-heure, & trois heures & demie après la purgation prenez un bouillon, & une heure après le bouillon buvez de la tisane comme auparavant. Le dévoiment étant entiérement cessé, on pourra manger à l'ordinaire, mais très-sobrement, sur-tout pour la viande.

DYSSENTERIE.

Remede contre la Dyssenterie.

Donnez trois matins de suite un gros de rhubarbe grillée sur une pelle rouge, mise en poudre, dans une tasse de café qui sera fait le soir & tiré au clair, dans lequel café on fera infuser la rhubarbe sur des cendres chaudes : le matin vous le tirez une seconde fois au clair & le donnez au malade, après y avoir mis un morceau de sucre. La rhubarbe prend tellement le goût du café, que le malade ne s'apperçoit pas qu'elle soit pour rien dans ce composé : s'il arrive que la dyssenterie cesse à la premiere ou à la seconde prise, il ne faut pas donner la troisieme.

AUTRE. Prenez deux jaunes d'œufs frais, eau de roses, eau de plantain long, sucre, huile d'olive, de chacune de ces substance

eux cuillerées. Mêlez le tout, & faites-le rendre froid. Il ne faut donner que la moitié de la dose aux enfants à la mamelle, & jusqu'à l'âge de douze ans. Les adultes prendront une dose le matin à jeun, & une autre le soir, deux heures après le repas. L'usage ordinaire de ce remede pendant trois ou quatre jours suffit ordinairement pour la guérison. Il seroit prudent néanmoins de n'en faire usage qu'après avoir employé les remedes généraux, tels que la saignée, si cette dyssenterie est produite par phlogose ou par irritation, & avoir consulté un Médecin prudent & éclairé.

ENTORSES.

Remede contre les Entorses.

Réduisez en poudre du tourteau (c'est ainsi qu'on appelle ce qui reste après que la cire est faite); mêlez-le avec parties égales d'urine & de beurre sans sel, de maniere qu'il en résulte un cataplasme, que vous appliquerez chaud sur la partie affligée.

EPILEPSIE ou MAL CADUC.

Remede très-efficace & immanquable contre l'Epilepsie.

Prenez trois poignées de fleurs de bugloss, récemment cueillies; mettez-les infuser dans une livre d'esprit préparé avec de la lie de vin, ou, si vous n'avez pas d'esprit, ce qui

pourroit très-bien vous arriver, mettez-les infuſer au vin, ou ſimplement à l'eau. Laiſſez le tout en macération pendant trois jours dans un vaſe de verre exactement bouché; enſuite exprimez, paſſez au filtre, & faites prendre de cette infuſion une cuillerée tous les matins à l'épileptique; avant deux mois il ſera radicalement guéri, tant eſt puiſſante la vertu anti-épileptique des fleurs de bugloſſe. A l'égard du régime à obſerver, il n'en eſt point; le malade aura ſeulement ſoin de ne pas faire d'excès, & ſur-tout de ne pas ſe chagriner ni s'ennuyer.

AUTRE *remede excellent contre l'épilepſie.*

Après avoir pilé & arroſé en même-temps d'une once de bon vin blanc une quantité ſuffiſante de la plante appellée *caille-lait*, à fleur blanche, cueillie dans le temps de ſa floraiſon, on l'exprime, pour en tirer cinq à ſix onces de ſuc, que l'on donne au malade avec les précautions ſuivantes : l'épileptique dîne à dix heures, la veille du jour qu'il doit prendre ce médicament; depuis ce repas juſqu'à huit heures du lendemain matin, il s'abſtient de toute eſpece d'aliment, ſolide ou liquide. Il avale alors le ſuc de cette plante, qu'on n'aura exprimé que demi-heure auparavant; après une promenade d'une heure, le malade prend un bouillon fait avec du veau & du mouton, & continue de ſe promener

encore

ncore une heure ou deux : il prend enſuite es repas à l'ordinaire.

AMULETTE *contre le mal caduc.*

Mettez dans un creuſet une once de mercure d'Eſpagne, ou revivifié du cinabre à un eu doux. Lorſque le mercure ſera un peu haud, & qu'il commencera à frémir, jettez une dragme d'argent battu en feuilles, & emuez bien avec une verge de fer un peu haude. Tirez enſuite promptement le creuet du feu, ainſi que la matiere du creuſet, & laiſſez refroidir. Renfermez cet amalgame ans un petit ſachet de peau forte de gants ien couſue. Suſpendez-le au cou avec un cordon, de maniere qu'il tombe ſur le creux de eſtomac, & l'y laiſſez toujours. Avant que le le ſuſpendre, il faut obſerver de faire ſaigner le malade à la vaine céphalique, lorſque a lune eſt nouvelle. On réitere enſuite la aignée les deux mois ſuivants, au renouvelement de la lune.

ESQUINANCIE.

Topique éprouvé avec le plus grand ſuccès contre l'eſquinancie.

Prenez une cuillerée de poivre blanc mou, pareille quantité de ſucre rapé, & ſuffiante quantité d'eau-de-vie pour délayer ces eux ſubſtances : on fait un peu chauffer le

tout en remuant, & après l'avoir mis entre deux linges, on l'applique sur le col. On renouvelle ce topique jusqu'à la guérison, qui est très-prompte, sans faire usage même des saignées.

ESTOMAC.

Douleurs d'estomac.

Prenez des feuilles de romarin, de mélisse, de marjolaine, de sauge, de thym, de bétoine, de chacune cinq poignées; douze clous de girofle, une demi-once de canelle fine, cinq poignées de grains de genievre, bien murs, & concassés dans un mortier de marbre. Mettez toutes ces substances dans un alambic de verre, avec cinq pintes d'esprit-de-vin. Faites macérer le tout pendant vingt-quatre heures au bain-marie tiede; puis distillez-le au bain-marie. On peut y ajouter, si on le juge à propos, un peu d'orcanette, pour donner de la couleur à l'elixir. La dose est d'une demi-cuillerée dans un verre de vin, ou quelque liqueur appropriée; on la réitérera, s'il en est besoin.

Bouillons amers pour l'estomac.

Prenez de l'absynthe, de la petite centaurée, de la scolopendre, du fumeterre, du mille-pertuis, du chardon-béni, de chacune partie égales: ajoutez-y écorce d'orange amere, hachez le tout, mêlez-le ensemble

faites-le sécher à l'ombre, faites-en bouillir un demi gros, avec une livre de rouelle de veau, dans trois pintes d'eau réduites à moitié. Passez le bouillon par un linge, avec légere expression. Prenez-en le matin à jeun deux prises, l'espace de quinze jours environ; mais on doit se purger au commencement & à la fin.

ETOURDISSEMENTS.

Remede. Après qu'on s'est fait saigner, prenez deux onces de racine de pivoine mâle pulvérisée, une once des fleurs de cette même plante, une demi-livre de fiente de paon bien blanche, deux onces du plus beau sucre blanc. Mêlez le tout ensemble bien pulvérisé. Il faut prendre de cette poudre deux fois par jour, environ une petite cuillerée pour chaque dose, & boire par-dessus un verre d'une décoction de sauge ou de romarin, imprégnée d'un peu de café.

Autre Remede de M. Gouttard, *pour les vertiges & convulsions.*

Commencez par une purgation, composée des pillules suivantes :

Un gros de pillules cochimajeures,
Huit grains d'aquila alba,
Quatre grains de diagrede,
Un grain de castor en poudre,

Trois grains de sel volatil, de corne de cerf succiné.

On incorporera le tout ensemble, avec autant de sirop de pommes composé d'agaric qu'il en faut pour former sept pillules, qu'il faut prendre le matin à jeun, & manger par-dessus cinq ou six cuillerée de potage. Deux heures après, prendre deux tasses d'infusion de menthe romaine, en forme de thé. Quand elles commenceront à opérer, avaler un gobelet de bouillon coupé de moitié d'eau.

Ensuite prendre le bol suivant pendant neuf jours.

Mettez ensemble douze grains de conserve de tilleul, & autant de poudre de gattete antispasmodique, cinq grains de poudre de pied d'élan, trois grains de cinabre naturel, un grain de castor.

On incorporera le tout avec autant d'extrait de petite valerianne sauvage, qu'il en faut pour former un bol.

Par-dessus ce bol il faut avaler six cuillerées de la potion suivante :

Potion.

Mêlez ensemble trois onces de chaque, d'eau de pivoine mâle, & d'eau de fleur de tilleul.

Demi-once d'eau de fleurs d'orange.

Vingt-quatre grains de teinture de castor & de gouttes anodines.

Six gros de ſirop d'œillet.

Il faut prendre le matin à jeun, & quatre heures après dîner, un bol tel qu'il eſt ci-deſſus décrit, & par-deſſus ſix cuillerées de la potion qu'on vient d'expliquer. Continuer ce remede pendant neuf jours, au bout deſquels il faut ſe repurger de la même façon qu'en commençant

FIEVRE.

Remede infaillible contre la Fievre

Prenez une once de quinquina, une once de Thériaque, la même quantité de confection d'hyacinthe, deux onces de ſucre candi, un gros de jalap, un gros de ſaffran, & pareille quantité de cryſtal minéral : mettez le tout infuſer du jour au lendemain, dans une bouteille de vin de Bourgogne ou autre. Prenez un verre de cette liqueur quand vous ſentirez le friſſon de la fievre. Il eſt eſſentiel, lorſqu'on fait uſage de ce remede, de ne point manger de fruits ni d'herbages crus. Ce remede à toujours été employé avec un prompt ſuccès.

AUTRE *Remede approuvé contre la fievre.*

On prend ſur les Murailles quelques poignées de petite joubarbe ou artichaux ſauvages & on l'écraſe bien, enſorte que le volume ſe réduiſe à la groſſeur d'un œuf ou un peu plus. On met enſuite dans le mortier du

ſel & du poivre, de la poudre à tirer, de la ſuie de cheminée, du vinaigre & de l'eau-de-vie, de chacun une cuillerée, & l'on pile enſemble tous ces ingrédients pour les bien mêler. On partage le tout en deux portions égales, & chaque portion eſt appliquée ſur les poignets, où on la contient avec des linges. l'application ſe fait quelques moments avant le retour de l'accès, & on laiſſe les emplâtres juſqu'à ce qu'on ſente revenir un autre accès, alors on les renouvelle. Il eſt rare d'être obligé de faire ce remede trois fois; la fievre ne réſiſte point à une troiſieme application de pareilles emplâtres. Quelques malades ont la précaution de ſe purger, d'autres ne ſe purgent pas: en général ce ſont des gens robuſtes & laborieux qui uſent de ce remede.

Remede contre les Fievres Tierces.

Prenez de la grande ou petite ſauge à diſcrétion, que vous pilerez dans un mortier pour en tirer une bonne cuillerée de jus, que vous mêlerez avec une cuillerée de vinaigre. La compoſition étant préparée, vous vous mettrez au lit, & l'avalerez une heure avant le retour du friſſon. Vous reſterez au lit juſqu'à ce que le temps de l'accès ſoit paſſé. Si le remede n'opere pas la guériſon la premiere fois, vous réitérerez ſans riſque; il eſt bon d'avoir été ſaigné & purgé avant d'en faire

uſage : il faut être à jeun ou n'avoir pas mangé depuis quatre heures.

AUTRE *contre les Fievres Tierces, Quartes.*

Prenez deux petites cuillerée de miel ordinaire, que vous mettrez dans une balance, & de lautre côté, autant de mie de pain miſe en miettes : cherchez dans le grenier ou dans quelqu'autre place ſeche, cinq ou ſix toiles d'araignées, plus ou moins qui renferment leurs inſectes ; faites enſorte de les envelloper dedans, pour ne pas les laiſſer échapper : une petite pincée de ſel, deux cuillerées de vinaigre le plus fort ; mettez le tout ſur une planche, & le hachez, que cela faſſe une pâte ou un cataplaſme : partagez-le en deux parties égales, & le jour même que la fievre doit paroître, à midi ſonnant, c'eſt-à-dire quand le ſoleil eſt à l'endroit le plus élevé du ciel, mettez cela ſur le pouls de chaque bras du malade, envelloppé d'un linge, & arrangé de façon que le cataplaſme ne s'écoule point : le lendemain, à la même heure, otez-le, & jettez-le tout chaud dans une eau courante : ſi la fievre prend le matin ou continuellement, on met également le cataplaſme à l'heure de midi ; les effets en ſont ſi prompts, qu'il eſt rare qu'on ſoit obligé de le répéter deux fois. Si la fievre ne cede pas au premier, on revient à un ſecond remede, en obſervant de faire un nouveau cataplaſme ;

le premier ne pourroit se conserver, à raison de sa grande fermentation.

N. B. Si l'on trouvoit que ce remede fut trop liquide, on ne mettroit qu'une cuillerée de vinaigre, au lieu de deux : la dose doit être la même pour les enfants que pour les grandes personnes ; il faut que le malade ait été saigné & purgé, ou du moins l'un des deux : la fievre prend ordinairement plus fort le jour auquel on fait le remede, & c'est de bonne augure pour le malade.

FIEVRES INTERMITTENTES.

Remede contre les Fievres intermittentes.

On détache du tronc du marronier la premiere écorce ; il faut la choisir solide, ferme & bien serrée, préférer celle qui s'attache aux arbres de moyen âge, & ôter la mousse dont elle est souvent recouverte : la préparation se borne à la réduire en poudre très-fine. Une once divisée en douze prises égales, donnée toutes les quatre heures dans les jours intercalaires de la fievre, suffit communément pour la guérir : les accès s'éloignent ou se rapprochent ; mais toujours ils vont en diminuant ; quelquefois ce remede purge ; il donne constamment de l'appetit & des forces. Ce remede est simple, & a été éprouvé avec le succès le plus constant.

AUTRE.

Prenez du café torréfié & paſſé par le moulin ordinaire, la quantité ſuffiſante pour deux taſſes, c'eſt-à-dire ſix dragmes, que vous ferez bouillir dans une ſeule taſſe d'eau commune, juſqu'à la conſomption de la moitié. Verſez enſuite la décoction par inclinaiſon dans une taſſe à café, qui ſe trouvera à demi pleine. Exprimez du jus de citron ou de limon juſqu'à ce que la taſſe ſoit bien remplie; mêlez le tout, & faites-le boire au malade chaudement le jour de l'intermiſſion, le matin à jeun, ſi cela ſe peut, ou à une heure convenable, pour que le remede ne trouve pas l'eſtomac occupé à la digeſtion des aliments. Une heure après, le malade prend un bouillon, & ſe tient tranquille dans ſon lit le reſte de la journée, à une diete légere. Les effets apparents de ce remede ſont une abondante évacuation par les ſelles, mais ſans tranchées, & quelquefois une ſueur abondante, pendant laquelle le pouls eſt élevé, & peu à près devient ondulent.

Il faut obſerver que, ſi l'on a fait précéder les remedes généraux, comme purgation & ſaignées, le remede agit moins bien.

FIEVRES INVÉTÉRÉES.

Recette pour les guérir.

Prenez une once de quinquina bien pul-

vérifé, une dragme ou gros de rhubarbe, un demi-gros de ſel d'abſynthe ; la même quantité de ſel de tartre ſimple, deux gros de mars préparé à la roſée de Mai, une once d'extrait de gentiane. Prenez enſuite une aſſez grande quantité de ſirop d'abſynthe, & faites-en, avec toutes ces drogues, un opiat que vous adminiſtrerez en quatre potions au malade ; ſavoir, la premiere, après que l'accès ſera paſſé ; la ſeconde, après avoir ſoupe légérement ; la troiſieme, le lendemain matin à jeun ; la quatrieme, en ſe couchant, après avoir ſoupé. On peut prendre ce remede en bol dans le bouillon ou dans du vin blanc ; il purge ſans cauſer aucune douleur, on ſe nourrit comme à ſon ordinaire, & l'on boit de bon vin vieux. L'uſage du lait, du cidre & de la biere eſt abſolument défendu. Ce ſpécifique peut être adminiſtré ſans aucun danger aux femmes enceintes & aux enfants. Lorſque la fievre eſt opiniâtre on recommence le même traitement juſqu'à parfaite guériſon. Une infinité de perſonnes ont été radicalement guéries par l'uſage de ce remede.

FIEVRES MALIGNES.

Remede contre les fievres-malignes.

Quand on a inutilement employé toutes les reſſources de l'art dans les fievres malignes, & que la maladie empire juſqu'au

point où le malade tombe en délire & perd toute connoiſſance, il faut uſer d'un remede fort ſimple, qu'une perſonne très-habile a employé avec le plus grand ſuccès. Ce remede conſiſte à prendre ſeize onces de levain avec quinze onces de ſel commun ; on pêtrit le tout enſemble, & après en avoir fait deux portions égales, on les applique ſous la plante des pieds. Dans l'eſpace de quatre heures, le malade ſe trouve beaucoup ſoulagé & reprend ſes ſens. On ne doit pas laiſſer plus de quatre heures cette pâte aux pieds, & il faut la jetter promptement dans un lieu déſert ou dans un grand feu, de peur que la malignité ne vienne à ſe communiquer.

FISTULES.

Remede sûr pour guérir toutes ſortes de Fiſtules.

Prenez une poignée de feuilles de mille pertuis, autant de feuilles de petite abſynthe, autant de feuilles d'ariſtoloche ronde, une once d'aloës ſuccotrin, une once de myrthe en poudre. Faites infuſer le tout dans deux pintes de bon vin blanc, dans un pot bien verni & bien luté, ſur des cendres chaudes, pendant trois quarts d'heures ; coulez la liqueur quand elle eſt froide, & y mêlez une chopine de bon eſprit de vin ; conſervez le tout dans une bouteille bien bouchée.

On ſeringue cette liqueur dans la fiſtule

cinq ou six fois par jour, & on applique dessus un plumasseau, ou compresse imbibée de la même liqueur.

Publié par le sieur Duvernay, Chirurgien de Chamberry, qui l'a éprouvé plusieurs fois avec succès.

FLEURS BLANCHES,

où sont sujettes les Femmes & les Filles.

Tout l'art consiste à brûler du riz à le faire bouillir dans l'eau comme du café, dans les mêmes proportions, & à le prendre de la même maniere deux fois par jour. On assure que ce remede est excellent contre toute sorte d'écoulement muqueux des parties génitales.

Autre remede.

Pilez les feuilles de la pilosele ou oreille de souris : exprimez-en le suc à la quantité de deux onces, que vous ferez avaler à la malade à jeun, dans un verre de bouillon ou de vin blanc ; vous réitérerez cette potion quelques jours de suite, après avoir commencé par purger la malade, qui ne se nourrira que de viandes de bon suc, & ne fera point d'excès. Ce remede a guéri des femmes attaquées de ce mal depuis huit à dix ans, & cela en cinq ou six jours.

FLUXION DE POITRINE.

Remede contre les Fluxions de poitrine.

Faites bouillir une chopine de bon lait de vache ; quand il bouillira, écumez-le deux ou trois fois, jettez-y enſuite un grand verre de bon vin d'Eſpagne ; & après deux bouillons, retirez-le du feu. Lorſqu'il ſera tourné, paſſez-le au petit lait à travers un linge, & faites-en avaler un gobelet à liqueur chaudement, de quart-d'heure en quart-d'heure.

GALE.

Remede éprouvé avec beaucoup de ſuccès pour guérir promptement la Gale.

La Société royale de Médecine avoit propoſé pour ſujet d'un Prix de la valeur de 300 livres, » d'indiquer la meilleure mé-» thode pour guérir promptement & pure-» ment la gale contractée par communica-» tion, comme il arrive dans les Caſernes, » les Atteliers, les Hôpitaux & les Priſons. «— Ayant ſoumis à diverſes épreuves le remede communiqué par M. Sumeire, Docteur en Médecine à Marignane, en Provence, elle a cru devoir lui décerner le Prix. Ce procédé conſiſte dans une préparation particuliere de la racine de *dentelaire*. L'Auteur preſcrit de prendre deux ou trois poignées de la racine, de la piler dans un mortier de marbre,

de jetter deſſus une livre d'huile d'olives bouillante, qu'on agite pendant trois ou quatre minutes avec la racine; enfin de paſſer le tout au travers d'un linge, & d'exprimer fortement. On forme un nouet avec la racine reſtée ſur le linge. — Pour faire uſage du remede, il faut que l'huile ſoit bien chaude; alors on y trempe le nouet avec lequel on agite le dépôt qui s'eſt formé au fond de l'huile, & on s'en ſert pour frotter un peu fortement toute la ſuperficie du corps. On doit réitérer les frictions de douze en douze heures, & les continuer tant qu'il y a des reſtes de gale.

GENCIVES SCORBUTIQUES,

ou qui tendent à une affection ſcorbutique.

Remede. Prenez des feuilles de cochléaria, de creſſon, de chaque une forte poignée, lavez-les & les pilez dans un mortier, ou de marbre ou de bois, douze clous de girofle groſſiérement concaſſés. Mettez le tout dans une pinte de vin blanc, laiſſez infuſer le tout pendant huit jours. Paſſez la liqueur par un linge. Prenez-en une demi-cuillerée le matin & autant le ſoir, & pour vous gargariſer fortement la bouche, & continuerez pendant un mois & plus, s'il le faut.

GERÇURES, CREVASSES.

Remede pour les Gerçures & Crevaſſes qui viennent au ſein des nourrices.

Prenez la racine de grande conſoude, *Symphitum majus* ou *Conſolida major ;* creuſez cette racine fraîche en forme de dé à coudre, & en couvrez le mamelon : pilez enſuite un morceau de la même racine, & l'on en fait une eſpece de cataplaſme qu'on applique ſur les crevaſſes. Il faut obſerver que le mucilage qui contient cette plante eſt ſujet à s'aigrir & à ſécher promptement. Pour éviter l'un & l'autre, on renouvelle le cataplaſme.

GOUTTE.

Topique contre la Goutte.

Prenez deux poignées de feuilles de ſureau, faites-les bouillir dans un chaudron d'eau pendant environ un quart-d'heure ; enſuite placez ce chaudron de maniere à pouvoir expoſer la partie malade à la fumée : afin que celle-ci ne s'échappe point, enveloppez le tout d'une couverture. Vous reſterez dans cette poſition juſqu'à ce qu'on puiſſe mettre la main dans l'eau ſans ſe brûler : enſuite vous prendrez des feuilles de ſureau, & vous en couvrirez la partie malade, que vous envelopperez avec de la flanelle pour la tenir

chaudement ; vous garderez le lit, & le lendemain l'accès sera passé.

Autre remede.

Appliquez des feuilles de grande bardane aux pieds affectés, & changez ces feuilles de deux en deux heures : il est indifférent qu'elles soient vertes ou seches, pourvu qu'on trempe les dernieres dans l'eau avant de s'en servir. L'effet de cette application est de calmer bientôt la douleur, de dissiper l'inflammation, & de disposer la partie malade à rejetter l'humeur goutteuse, à mesure qu'elle s'y porte. C'est dans l'accès qu'on en fait usage, & trois ou quatre applications peuvent suffire pour être guéri.

Remede pour toutes sortes de douleur de jointures, & même pour la goutte.

Prenez une cuillerée d'eau de joubarbe ou de plantain, distillée, deux cuillerées d'huile de lumbrics, trois cuillerées de crême, deux onces de vieux-oing de porc, que vous mêlerez ensemble avec la spatule, & vous en frotterez la partie affligée.

Autre recette contre la goutte, dont un Médecin de Paris, très-connu, a fait plusieurs épreuves avec beaucoup de succès.

Coupez de la racine d'hyeble ou de pet[it] sureau par petits morceaux ; macérez-les av[ec]

un marteau, & faites-les bouillir pendant deux heures avec de la lie de vin blanc. Vous laisserez refroidir cette liqueur, & vous y tremperez des linges dont vous envelopperez la partie goutteuse. Il faut avoir soin de réitérer cette application matin & soir.

Remede employé avec succès contre la Goutte.

Faites infuser & dissoudre deux onces de résine de gayac dans trois pintes de bonne eau-de-vie, vulgairement appellée *taffia*. On en prend le matin deux petites cuillerées à bouche, avec une tasse de thé, ou un verre d'eau par-dessus. Ce remede n'exige que le régime ordinaire sur les aliments & la boisson. Il est d'ailleurs propre à purifier le sang, fortifier l'estomac, & continuer les excrétions & sécrétions ordinaires. Ce remede a été éprouvé une infinité de fois avec succès.

HÉMORROÏDES.

Recette contre les Hémorroïdes.

Prenez une demi-livre de raisin muscat & bien mûr; une demi-livre de jeunes feuilles vertes de jusquiame, lavées & coupées; une livre de graisse de porc, fraîche, mondée de ses membranes, coupée par petits morceaux, lavée plusieurs fois, & quatre onces de cire vierge. Après avoir mis le tout dans un vaisseau de terre, verniſſé & couvert,

faites-le cuire au bain-marie, & remuez-le de temps en temps, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'un onguent : passez ensuite ce mêlange, en l'exprimant fortement ; & conservez-le dans un pot de faïence, couvert d'un morceau de parchemin. Il faut observer, avant de l'employer, que si les douleurs des hémorroïdes étoient fort aiguës, & accompagnées d'une fievre inflammatoire ou d'un pléthore excessive, on devroit faire plusieurs saignées. Il seroit également essentiel de prescrire au malade, pour boisson ordinaire, du petit lait clarifié & altéré, à dose convenable, de cryſtal minéral, de fleur de soufre & de miel de Narbonne, avec une diete sévere. Avant d'appliquer cette pommade, il faut avoir soin de baigner les hémorroïdes, matin & soir, dans une décoction d'herbes émollientes, tiede & coupée avec moitié lait. On étend une couche épaisse de l'ongnent sur un morceau de peau de forme ovale, & d'une largeur proportionnée à la protubérance & au volume des hémorroïdes. On assujettit mollement cette emplâtre avec une compresse de vieux linge fin, pliée en plusieurs doubles, & un bandage approprié. On doit être attentif à le renouveller soir & matin. Cette recette a été publiée par M. Missa, Docteur en Médecine de Paris.

HERNIES.

emede pour guérir radicalement les Hernies.

Commencez par réduire exactement la rnie ; enſuite appliquez un bandage ordiire, ſous la pelote duquel placez une autre lote en petit couſſin fait avec du vieux linge mpli, aux deux tiers, de *folle fleur de n.* On applique cette pelote le ſoir après coucher du malade ; il faut la laiſſer vingtuatre heures ſur la partie, la renouveller aque ſoir, & avant de l'employer, faire réalablement tremper cette eſpece de ſachet tan dans du vin rouge tiede, juſqu'à ce l'il en ſoit bien imbibé. Ce qu'on appelle i *flolle fleur du tan*, eſt la pouſſiere qui s'éve dans les moulins à tan, & qui s'attache ux ſolives & aux parois de ces moulins. Cette remiere provient de l'écorce du jeune chêne, conſéquemment opere par ſa vertu aſtrinente. On en a fait les eſſais les plus heureux : ne faut que quinze jours pour guérir les fants, & un mois pour la guériſon des ultes, avec ce topique.

ETIQUES.

ouvelle méthode très-sûre pour guérir les perſonnes étiques.

Le ſieur Michel Sagar, Médecin Hollanois d'Anvers, aſſure qu'il a guéri ſept per-

ſonnes étiques, en leur donnant des œufs cuits avec leur coque dans de fort vinaigre, & en leur faiſant manger beaucoup de miel & de beurre.

HYDROPISIE.

On prend des racines d'aſperges, de petits houx, de piſſenlit & de réglisſe, une once de chacune. Après les avoir coupées bien menues, vous les ferez bouillir dans trois pintes d'eau, l'eſpace d'un quart-d'heure : vous retirerez enſuite la liqueur du feu, & la verſerez dans un pot de grès; faites-y fondre un gros de cryſtal minéral, après quoi vous en boirez à diſcrétion pendant un mois. Cette tiſane ne tardera pas à diſſiper les eaux & l'hydropiſie.

AUTRE *remede contre l'Hydropiſie, éprouvé avec beaucoup de ſuccès.*

Faites avaler au malade à jeun autant de poudre de gui d'églantier qu'il peut en tenir ſur un liard, après l'avoir fait infuſer toute la nuit dans un verre de vin blanc, que l'on avale auſſi. Aux femmes & aux enfants on ne donne que la moitié de la doſe. Le remede a été communiqué par un Lieutenant de Frégate, nommé le Roy : il l'avoit éprouvé pluſieurs fois avec ſuccès.

Autre remede.

Prenez racine de liveſche récente, deux nces & demie; racines de méchoacan, de lap, de dompte-venin, deux onces de cha- ie; racines de turbith, hermodacte, oignon · ſcille, une once de chaque; écorce du ilieu du ſureau, moëlle de ſurreau, une nce de chacune; ſemences de creſſon & ortie, ſix gros de chaque; ſemence d'hyeble, ne once & demie; gomme gutte, réduite poudre fine, deux gros; huile de tartre ir défaillance, deux gros; vin blanc de la eilleure qualité, huit livres.

On fait digérer le tout dans un matras, xactement luté, ſur des cendres chaudes, endant l'eſpace de quatre jours; enſuite on exprime fortement à travers un linge, & on filtre. A la liqueur filtrée on ajoute ſix vres de ſucre blanc concaſſé, & on le fait ndre au bain-marie, après quoi on le met réſerve.

Ce ſirop s'emploie à la doſe de deux onces ur jour; on en étend une ceillerée dans cha- ue verre de boiſſon, qui d'ordinaire eſt com- oſée d'une demi-onces de racines d'aſperges ar pinte d'eau.

LOUPES.

Emplâtre propre à guérir les Loupes, & autres tumeurs analogues.

Prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapenum : ayant pilé ces deux gommes, & enlevé, autant qu'il sera possible, les corps étrangers qui peuvent y être mêlés, faites-les dissoudre dans une terrine vernissée sur un feu très-doux, avec une chopine de fort vinaigre : le tout étant fondu, passez-le au travers d'un tamis de crin ; ensuite vous le remettrez sur le feu pour le faire bouillir légerement, jusqu'à ce que l'humidité soit évaporée, remuant toujours avec une spatule de bois. Pour lors il faut retirer la terrine du feu, & ajouter aux ingrédients ci-dessus une once d'antimoine réduite en poudre fine, que l'on remuera jusqu'à ce que la matiere soit refroidie. On en fait des emplâtres de l'épaisseur d'un écu sur de la peau, & de maniere que le topique embrasse toute la tumeur.

On donne quelques coups de ciseaux sur les bords de la peau, pour qu'en ne chevauchant pas les uns sur les autres, ils s'appliquent plus exactement sur la loupe, & que le topique en prenne la forme, qui est assez ordinairement ronde. Il faut avoir soin de se raser la partie, si elle a besoin de l'être ; on

aintient alors l'emplâtre ainſi appliquée par
moyen d'un bandage convenable. Chaque
ur on doit broyer la tumeur un peu avec
main ſans lever l'appareil ; s'il vient à ſe
iffonner, on le leve, on préſente l'em-
âtre au feu, & on le pêtrit avec le pouce
our l'unir & le rendre égal.

L'on ne fait renouveller que tous les quinze
urs, & l'on en continue l'application juſ-
'à ce que la loupe ſoit entiérement diſſi-
ée, ce qui demande plus ou moins de temps,
ivant le volume de la tumeur. Celles qui
nt leur ſiege ſur des parties ſolides, comme
genou, ſont plus ſuceptibles de compreſ-
on, ſe fondant auſſi plus vîte : on ne peut
as néanmoins déterminer une époque fixe
our leur entiere réſolution. On a fait diſpa-
oître, par cette méthode ſimple, des loupes
queuſes, des mélicéris & des ganglions, des
oîtres & autres tumeurs lymphatiques, qui
voient réſiſté à différents remedes externes.
'uſage de celui qu'on propoſe produit, après
uelques jours d'application, une quantité
ſſez conſidérable de boutons, & comme de
etites puſtules avec une légere inflamma-
ion, qui s'étend quelquefois juſqu'à la cir-
onférence de la tumeur, & même au-delà.
orſque ces accidents ſont difficiles à ſup-
orter, il faut lever l'emplâtre, & appliquer
ur la partie des feuilles de poirées juſqu'à ce
ue l'éruption & la phlogoſe ſoit diſſipées :

enſuite on réapplique l'emplâtre, & l'on continue, comme il a été dit, juſqu'à parfaite guériſon.

MAUX DE GORGE.

Prenez corne de cerf rapée, antimoine crud, de chaque portion égale : mêlez, calcinez ces drogues dans un creuſet, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée ſulphureuſe & que le régule d'antimoine paroiſſe ; tirez du feu & pulvériſez le régule ; prenez enſuite de cette poudre trois parties, & une partie de mercure doux le plus parfait & porphyriſé ; mêlez le tout enſemble : on donne de cette poudre depuis un demi-ſcrupule, juſqu'à un demi-gros aux adultes. Les enfants ne prendront que du mercure doux ſans antimoine depuis cinq grains juſqu'à un ſcrupule, quoiqu'il ſoit quelquefois très-avantageux d'en donner même un demi-gros, ſi les ſymptômes ſont violents, & que l'enfant ſoit robuſte : après l'opération finie de ce remede, on ordonne un julep fait avec une once de manne fondue dans ſept onces d'eau, auquel on ajoute un gros de crême de tartre & une demi-once d'eau de noix muſcade. Le malade, ſi c'eſt un adulte, en prend trois cuillerées de quatre en quatre heures, ſi c'eſt un enfant on proportionne la doſe à ſon âge ; ſi la maladie eſt dans ſon commencement, on fait gargariſer le malade avec l'eſprit de mendereri,

Hereri, délayé dans l'eau froide; ſi elle eſt dans le ſecond période, on ordonne un gargariſme compoſé de demi-once d'eſprit de mendereri, autant de teinture de myrrhe dans ſept onces d'eau, & lorſque les croûtes commencent à ſe ſéparer, on preſcrit miel roſat, teinture de myrrhe, teinture de quinquina, de chaque demi-once, eau d'orge ſept onces.

MAUX DE SEIN.

Prenez une livre d'huile d'olive de la meilleure qu'il ſoit poſſible d'avoir; une livre de litharge, une livre minium & une livre de céruſe en pierre, que vous pilerez dans un mortier bien propre; vous mêlerez le tout enſemble de la maniere qu'il ſuit: faites bouillir pendant un quart-d'heure l'huile avant que d'y mettre peu-à-peu les drogues; il faut remuer ce mélange pendant cinq heures, avec une ſpatule de bois bien ſec, en tournant toujours dans le même ſens. Faites en ſorte que le feu ſoit toujours égal. Après que cette compoſition a bouilli quatre heures & demie, on y ajoute une livre de cire neuve, miſe en petits morceaux, continuant à remuer une demi-heure. Après cela on retire l'onguent; dès qu'il eſt froid, on ſe frotte la main avec un peu d'huile, & l'on roule entre ſes mains l'onguent pour en faire des bâtons.

MAUX DE TÊTE.

Remede pour la douleur de Tête.

Prenez une drachme d'ellébore blanc & autant de noir avec une poignée de sel, que vous mettrez dans un coquemart de terre tenant six pintes d'eau, que vous ferez bouillir l'espace d'un quart-d'heure ; puis retirez-le du feu, & le laissez infuser l'espace de quarante heures sur une fenêtre, pour le faire après bouillir jusqu'à la réduction de trois pintes, que vous mettrez dans une bouteille bien fermée, pour s'en servir au besoin, l'attirant par le nez.

MIGRAINE.

Remede pour la Migraine invétérée, causée par des humeurs fluxionaires & contre l'Hydrocéphale.

Pilez dans un mortier de bois ou de pierre dix ou douze sommités de verveine, avec de la farine seigle, & cinq à six blancs ou davantage d'œufs frais; on peut supprimer la verveine. Formez-en un cataplasme, que vous appliquerez sur la nuque & les épaules, de maniere qu'il couvre presque toute l'omoplate. Mettez par-dessus une serviette fine en quatre doubles; laissez-le six ou huit heures ; après lesquelles, si le malade n'est pas guéri, vous appiquerez un second, semblable, que vous

y. laiſſerez autant ou à-peu-près. Il eſt extrêmement rare qu'il en faille un troiſieme. On purge enſuite la perſonne. Il eſt auſſi bon pour les rhumatiſmes.

MORSURE DE CHIENS ENRAGÉS.

Remede employé avec le plus grand ſuccès.

Prenez une poignée de baume de jardin, autant de pimprenelle, que vous hacherez bien menu ; caſſez neuf œufs, battez-les, & mettez-y une bonne pincée (autant que vous pourrez en prendre avec trois doigts) de la plus pure farine de froment. Mettez vos herbes dedans, & battez le tout enſemble juſqu'à ce que le mêlange ſoit bien fait. Verſez dans une poële autant d'huile de noix qu'il en faut pour faire une omelette. Vous en ferez trois portions ; le malade en prendra une le lendemain à jeun, & reſtera cinq à ſix heures ans boire ni manger. Les deux autres parties prendront les deux jours ſuivants, avec les mêmes précautions. Tout le régime que ce remede exige eſt de ne faire uſage, ni de fruit, ni de la boiſſon du ſorbier. Il eſt à propos de réitérer le remede pendant les premiers jours des lunes ſuivantes, avec les mêmes précautions.

Autre Remede.

Prenez un verre de vin blanc ; faites-y

diſſoudre plein un dé à coudre ordinaire, de ſel polycreſte de ſeignette. Liez les extrémités des deux doigts annullaires de la perſonne mordue, en y laiſſant aſſez d'eſpace pour y faire une légere inciſion avec un raſoir ; vous en faites découler dans le verre de vin blanc, juſqu'à ce qu'il ait changé de couleur, vous le donnez à avaler au mâlade, que vous faites incontinent promener à grands pas & en plein air : on le couche enſuite, pour donner un libre cours à la tranſpiration. Il ſeroit à propos de le faire accompagner par une perſonne robuſte qui lui donnât le bras, & ſi celle-ci ne lui ſuffiſoit pas, de lui en ſubſtituer une autre ſans interruption. Cet exercice violent fait circuler plus rapidement le breuvage dans la maſſe du ſang, & en fait ſortir le venin par la tranſpiration qu'il occaſionne.

Autre Remede.

Ecraſez une certaine quantité d'ail le mieux qu'il ſera poſſible : concaſſez enſuite de la racine de bardane ou glouteron avec du ſel commun, & vous en formerez une eſpece d'emplâtre, que vous appliquerez ſur la morſure, & que vous renouvellerez tous les jours pendant une ſemaine au moins. Un vieux berger du comté de Buckingham donna cette recette à un de ſes amis, & lui dit qu'il s'étoit ainſi guéri deux fois de la morſure de chiens enragés, ſans rien prendre intérieure

ment : elle a depuis été éprouvée avec le plus grand succès sur plusieurs personnes, ainsi que sur des brebis.

Autre Remede.

Ce remede, extrait des papiers Anglois, consiste à prendre du sel marin très-sec, qu'on applique sur la plaie, ce qui opere une guérison parfaite. Il suffit seulement de renouveller ce sel toutes les fois qu'il s'humecte, & d'en continuer long-temps l'usage.

Maniere de connoître si un Chien est mort enragé, par M. Petit, *Chirurgien de Paris.*

Prenez un morceau de viande cuite, que vous frotterez fortement à la gorge, aux dents & aux mâchoires du chien tué, observant la précaution de ne laisser tomber aucune goutte de sang sur la viande; présentez ensuite la viande à des chiens sains. Lorsque le chien tué a été enragé, & que sa morsure a été venimeuse, l'animal sain s'enfuit, en heurlant, sans vouloir toucher à la viande; dans le cas contraire, le chien sain a mangé la viande avec son avidité ordinaire.

MORSURE D'ANIMAUX VENIMEUX.

Remede éprouvé contre la morsure de l'Aspic & autres Reptiles venimeux.

Prenez de la thériaque de Venise, la moitié d'une drachme pour les enfants de neuf à

dix ans, une drachme pour ceux d'un âge plus avancé, & d'une forte complexion. Délayez cette thériaque dans environ deux onces d'eau tiede, qu'avalera celui qui aura été mordu d'un aſpic ou autres reptiles venimeux. Faites auſſi fondre dans de l'eau tiede une plus grande quantité de thériaque, & avec cette eau vous baſſinerez non-ſeulement la partie affligée, mais encore toutes celles où le malade reſſentira des douleurs & des engourdiſſements. Enſuite vous étendrez ſur un linge une drachme de thériaque en forme d'emplâtre, que vous aſſujettirez ſur la morſure avec une bande, & vous y laiſſerez cette emplâtre juſquà ce qu'elle tombe d'elle-même. On peut, pendant un ou deux jours, donner au malade le matin à jeun une demi-drachme de thériaque dans de l'eau tiede, comme il eſt dit ci-deſſus. J'ordonnai encore, ajoute l'Auteur, à deux enfants, que j'ai auſſi traités, de leur faire boire du vin pur ou au moins peu trempé, pendant les vingt-quatre heures, afin de procurer au ſang plus d'activité. Par cette méthode je les ai parfaitement guéris, & même, dès le lendemain de l'accident, ils retournerent à leurs occupations ordinaires, ſans reſſentir aucune douleur ou incommodité.

PIQUURE DES VIPERES.

Remede. Faites avec la pointe d'un raſoir

trois inciſions de la longueur d'un travers de pouce, à la partie mordue, ſur laquelle vous appliquerez un peu de plantain à ſept côtes pilé, & vous le couvrirez d'une compreſſe de linge uſé, que vous aſſurerez avec une bande large de trois doigts. Auſſi-tôt après le panſement, faites prendre au malade un demi-gros ou environ de poudre de vipere dans un verre de vin. Le premier jour le panſement ſe fait de quatre en quatre heures; le ſecond de ſix en ſix; le troiſieme de huit en huit. On a rarement beſoin d'aller plus loin: chaque fois on fait prendre la même dose de poudre de vipere. Les remedes ont été éprouvés avec beaucoup de ſuccès ſur pluſieurs perſonnes.

RECETTE.

Prenez feuilles de molaine, de nefflier ſauvage, de groiſeillier & de caſſie, de chaque eſpece une poignée. Faites bouillir le tout dans une pinte de vin blanc, juſqu'à la réduction d'une chopine. Donnez la décoction au malade, appliquez le marc ſur la plaie; trois jours après il ſera radicalement guéri. Il faut ramaſſer dans la ſaiſon les feuilles indiquées, & l'on pourra ſubſtituer à celles dont on manquera l'écorce de ces arbriſſeaux, & des racines de molaine.

CONTRACTION DE NERFS.

Remede éprouvé contre les contractions de nerfs, la paralyſie, les rhumatiſmes, la goutte, &c.

Prenez gros comme un œuf de beurre ſans ſel & tout frais ſortant du vaiſſeau dans lequel on le fait; il ne faut point le paſſer dans l'eau, mais en exprimer ſeulement à l'ordinaire le lait avec une cuiller de bois. Fondez-le doucement dans un plat de terre verniſſé ſur un très-petit feu; il ne faut pas qu'il bouille. Quand il ſera fondu, verſez-y un grand verre d'eau-de-vie : remuez bien le tout avec une ſpatule de bois pour incorporer l'eau-de-vie avec le beurre. Vous frotterez avec un linge blanc de leſſive, imbibé de ce mêlange, légérement, long-temps, en tout ſens, la partie malade, pour faire pénétrer le remede. Si le linge employé au frottement ne ſuffit pas pour envelopper cette partie, il faut y en ajouter un autre, mais blanc de leſſive. Les mêmes linges ne doivent pas ſervir deux fois de ſuite. Réitérez cette opération tous les jours le matin & le ſoir. Chaque fois après que vous aurez frotté le malade, tenez-le au lit chaudement & long-temps, avant huit jours il ſera guéri. Un paſſant qui avoit preſque l'air mendiant, communiqua en 1775 cet excellent remede à une femme de Bretagne qui lui

voit donné l'hoſpitalité : elle avoit voulu y ajouter une récompenſe en argent ; l'étranger la refuſa en diſant : *Quand vous auriez cent mille livres de rente je ne prendrois rien.* Il partit, & ſe déroba à toutes les recherches. On aſſure que ſon remede a guéri pluſieurs perſonnes attaquées des maladies dont nous avons parlé.

NEZ.

Saignement conſidérable du Nez.

Remede. Séchez le ſang qui coule du nez ſur une pelle chaude : diſſolvez cette poudre dans du vin, & la donnez à boire au malade, ou ſoufflez-lui de cette poudre dans le nez, ou bien jettez une demi-once de poudre de vitriol vert dans demi-ſetier de bon vinaigre ; faites bouillir le tout, retirez-le enſuite du feu, & que le malade en reçoive la fumée par les narrines, ou qu'il attire fréquemment par le nez de l'eau fraîche.

Remede contre la mauvaiſe odeur de Nez.

Faites infuſer dans de gros vin rouge des noix muſcades concaſſées : attirez de ce vin par le nez, & buvez-en à jeun ; ou bien attirez par le nez du ſuc de lierre bien épuré.

PALES-COULEURS.

C'eſt le nom qu'on donne à une maladie qui ſurvient à bien des perſonnes du ſexe, lorſque leurs regles doivent venir, ou lorſqu'étant venues, elles ſe ſupprimment.

Remede. Prenez une once de limaille d'acier, lavée pluſieurs fois dans l'eau chaude. Laiſſez-la ſécher, & mettez-la dans une bouteille, avec deux gros de clous de girofle & autant de gimgembre en poudre. Verſez pardeſſus une pinte de bon vin blanc ; bouchez bien la bouteille, & laiſſez infuſer la liqueur à froid pendant ſix jours. Il faut avoir ſoin de remuer la bouteille trois ou quatre fois par jour. Le ſeptieme jour, on verſera par inclinaiſon cette teinture à travers une étamine fine dans une terrine de grès, & on y ajoutera ſix pintes d'eau de fontaine. Quand le tout ſera bien mêlé, on le gardera pour l'uſage dans ſept bouteilles, qu'on bouchera exactement. Le malade en boira tous les jours environ une pinte, tant à ſes repas que hors ſes repas. Elle doit s'abſtenir des fruits cruds, ſalade, pâtiſſerie, & de tout ce qui eſt de difficile digeſtion, ſe purger avant, & faire beaucoup d'exercice.

PANARIS.

Recette contre le Panaris, publiée en 2773.

Prenez un œuf, coupez en deux ſa co-

quille, & séparez le jaune du blanc. Gardez dans cette coquille le jaune sur lequel vous mettrez une demi-pincée de sel commun : après l'avoir bien battu avec une cuiller à café, vous l'étendrez sur un plumasseau, & l'appliquerez tout de suite sur la tumeur, ayant soin de l'y fixer avec un fil bien serré. Vous garderez ce topique vingt-quatre heures, au bout desquelles il se sera formé, à l'extrêmité du doigt, près de l'ongle, une vessie remplie de sérosité, dont l'expression amenera la guérison du panaris.

Autre remede.

Dès qu'on a lieu de craindre une pareille tumeur, il faut plonger le doigt dans de l'eau chaude, où l'on aura mis de l'extrait de Saturne & de l'eau-de-vie, une once de l'un & de l'autre, sur deux pintes d'eau. Si l'on ne peut pas avoir de l'extrait de Saturne ou de l'eau-de-vie, on se servira d'une poignée de sel commun, & d'un demi-verre de vinaigre : on frottera bien la partie malade dans ce bain, avec la main, pendant une heure, soir & matin, en prenant en même-temps d'une tisane chaude, faite avec une pomme coupée en quatre, ou un paquet de chiendent, un peu de réglisse ou d'orge mondée : ensuite on couvrira le mal avec de la mie de pain bouillie dans de l'eau ; & lorsque pendant deux jours on aura mis

exactement ces moyens en usage, on fera une incision longitudinale bien profonde sur le mal même ou à côté, ayant soin de ne blesser ni le tendon ni les ligaments, & puis l'on mettra la partie dans le même bain; on la frottera, comme ci-devant, pendant tout le temps que le sang coulera : après quoi l'on couvrira le mal avec le même cataplasme, & l'on pratiquera ce qui a déjà été recommandé. Toutes les fois qu'on reçoit un coup ou une piquure sur un doigt, il faut aussi-tôt le faire saigner, le mettre dans l'eau & le bien frotter : si vingt-quatre heures après l'on sent des élancements ou des douleurs vives, on emploiera les remedes dont on vient de parler, & qui sont les plus propres à garantir des grands accidents auxquels expose un panaris.

Recette publiée à Londres pour le Panaris.

Prenez graisse de Porc, résine, de chaque une once, verdet & vitriol de Chypre, de chacun deux drachmes. Faites du tout un onguent que vous appliquerez sur la tumeur.

PARALYSIE.

Topique contre la Paralysie.

Prenez des feuilles d'hieble fraîches, quantité suffisante pour les rouler dans un papier en forme de carotte de tabac : faites-en plusieurs rouleaux, & les faites cuire dans

leur jus ſous des cendres chaudes, ou au four. Coupez-les enſuite par moitié & ſuivant leur longueur, pour les appliquer toutes chaudes le long des articulations & des parties paralyſées : on les arroſe avec de la lie de vin chauffée, & l'on couvre le tout de filaſſe ou de flanelle. Cela fait, on met le malade ſur des feuilles de bouleau, & on l'en couvre bien, ſur-tout les parties paralyſées : on ne laiſſe que la tête à découvert : on évite que la vapeur des feuilles incommode le malade. Il faut que, dans l'appartement où l'on fait cette opération, il y ait beaucoup d'air. Lorſque le paralytique eſt en ſueur, on lui fait avaler de demi-heure en demi-heure un demi-ſetier d'eau & de vin ſucré : au bout de trois heures on l'en retire. Une ſeule application de ce remede, dit l'Auteur, a guéri une fille âgée d'environ 20 ans, paralytique depuis 7 ans, & dont tous les membres étoient retirés ; elle a marché droit en ſortant du lit.

Autre remede.

Faites bouillir enſemble une livre & demie d'huile de noix, une pinte de gros vin, de la camomille, de la ſauge, de l'abſynthe, de la rue, de chacune une poignée : coulez le tout lorſque le vin ſera conſommé, & jettez-y trois onces de térébenthine de Veniſe, avec trois muſcades pulvériſées. Il faut frot-

ter avec cette eſpece de baume le dos du paralitique ; ou bien on peut encore lui faire recevoir la vapeur de l'eſprit-de-vin, étant bien couvert dans un baquet.

PETITE-VÉROLE.

Spécifique pour arrêter les ravages de la petite-Vérole, & dont le ſuccès eſt garanti par des épreuves réitérées.

Prenez un morceau de lard épais, bien dépouillé de ſa chair & de ſa peau, coupez-le en quarré long ; piquez-le ſur toutes les ſurfaces avec des grains d'avoine, & ſi près, qu'on n'apperçoive plus le lard, mais de façon cependant que l'avoine ſoit renfoncée le plus qu'il eſt poſſible ; mettez ce lard à la broche, à un feu clair, & recevez-en la graiſſe dans une lichefrite propre & ſans mauvaiſe odeur : quand tout le lard ſera fondu, vous le verſerez dans un verre plein d'eau fraîche, & vous pêtrirez cette pommade dans autant de différentes eaux qu'il ſera néceſſaire pour lui donner plus de blancheur qu'il ſe pourra. Appliquez de cette pommade légérement avec le doigt ſur tous les boutons, quand l'éruption ſera entiérement faite, & qu'ils ſeront blancs Réitérez cet uſage trois ou quatre fois en douze heures : au bout de deux jours, les boutons deſſéchés tomberont ſans demangeaiſon, & ſans laiſſer aucune trace permanente ſur le viſage.

Emplâtre pour faire ſortir la petite-Vérole rentrée.

Prenez de la farine de fleurs de ſeigle, dé-ayez-la avec de l'eau de pluie, du verjus, n œuf frais & une demi-once d'orpiment ien pulvériſé. Battez bien le tout enſemble : endez-le ſur du papier brouillard; ſaupou-rez de clous de girofle en poudre, & appli-uez ce cataplaſme ſous la plante des pieds; ous l'y laiſſerez vingt-quatre heures, & le tterez enfin promptement au feu.

PHTHISIE.

Nouvelle méthode très sûre pour guérir les perſonnes étiques.

Le ſieur Michel Fagard, Médecin Hol-ndois d'Anvers, aſſure qu'il a guéri ſept erſonnes étiques, en leur donnant des œufs uits avec leurs coques dans de fort vinaigre, x en leur faiſant manger beaucoup de miel z de beurre.

LA PIERRE.

Recette pour diſſoudre la Pierre dans la veſſie.

Prenez quatre fleurs de *luna major* mâle, ne once de racine de *luna major* femelle, même quantité de flocelles, deux drachmes alun de roche, diſſous dans de l'eau com-une ; deux gros d'huile de miel ; douze outtes d'huile philoſophique, appellée tein-

ture d'or. Mettez ces différentes ſubſtances dans une cucurbite de verre, après y avoir verſé deux pintes de vin blanc ; diſtillez le tout au bain-marie juſqu'à deſſiccation, & prenez, à jeun, deux ou trois cuillerées de cette liqueur, ſelon votre tempérament. La tiſane dont on uſera pendant la cure, ſera compoſée d'une pinte d'eau de riviere & de vin blanc le plus vert, de la moitié d'un limon aigre, d'un oignon blanc coupé en quatre, d'une poignée de creſſon pommelé, d'un ſcrupule de gomme de cerifier ; le tout bouilli à la réduction d'un quart : on en boira trois ou quatre fois par jour un demi-verre. On prendra auſſi, chaque jour, un bouillon fait avec un quarteron de mouton, demi-livre de veau, & trois quarterons de bœuf : à ce bouillon l'on ajoutera une demi-poignée de pimprenelle, huit piſtaches, quatre dattes, & dans chaque priſe on mettra une cuillerée de riz cuit à l'eau. Pluſieurs perſonnee ont été guéries par l'uſage de ce remede.

Autre remede.

Prenez une poignée de la plante que les Botaniſtes nomment paſſerage ; vous la mettrez, bien hachée, dans une cafetiere de cinq taſſes, & la ferez bouillir pendant une demi-heure. Enſuite exprimez le ſuc du marc, & le tout ſe trouvera réduit à trois ou quatre

ſſes, que vous prendrez à jeun, avec un eu de ſucre.

Autre Recette contre la Gravelle & la Pierre.

Prenez une poignés de piloſelle, avec utes ſes racines; vous les laverez bien & s ferez bouillir dans une pinte de bon vin anc, avec une poignée de paratoire. Après natre ou cinq bouillons, on les retirera du u; on paſſera enſuite la liqueur, qu'on ettra dans un pot ou une bouteille de terre, i ſera bouchée bien exactement. Le mala- e aura ſoin d'en prendre tous les matins, à un, une forte cuillerée.

PLAIES.

Remede excellent pour toutes ſortes de Plaies, éprouvé.

Mettez dans une terrine neuve un quar- ron de chaux vive, & deux livres d'eau e riviere, ce qui revient à une pinte de aris; quand la chaux ſera bien infuſée, vous laiſſerez repoſer pendant vingt-quatre heu- s; vous enleverez toutes les ordures qui ſe ouveront au-deſſus de l'eau; & vous paſſe- z celle-ci dans un linge. Enſuite, vous la ettrez dans une bouteille, ayant attention 'elle ſoit bien tranſparente, & de laiſſer fond de la terrine la chaux qui s'y feroit

épaiſſie. Lorſque vous vous ſervirez de cette eau, vous aurez ſoin de la faire un peu chauffer : vous en baſſinerez la plaie de temps en temps, par exemple, de trois en trois ou de quatre en quatre heures. Vous laiſſerez le linge mouillé ſur la plaie, en forme de compreſſe : il doit être triple, ou au moins double, pour qu'il ne ſe ſeche pas trop tôt. — Un Chanoine de Troyes a été guéri par ce remede, d'un mal de jambe invétéré, & qu'on croyoit incurable.

Remede pour les plaies des jambes.

Broyez, en forme d'onguent, demi-livre de vieux lard, avec une poignée de feuilles de petite ſauge, hachées menues, & appliquez-en ſur le mal.

Autre.

Prenez poix réſine, cire neuve, de chacune deux onces; faites-les fondre enſemble, puis ajoutez-y quatre onces de beurre frais : mêlez le tout, & remuez juſqu'à conſiſtance d'onguent. Alors mettez-en ſur la toile, ſans charpie dans la plaie, & changez d'onguent chaque fois que vous panſerez le mal : ce remede eſt capable de guérir des jambes trouées juſqu'aux os.

Il faut obſerver, dans la guériſon d'une plaie de jambe, de la panſer au plus d

iis jours en trois jours, pour donner le nps au médicament d'agir.

AUTRE REMEDE.

xcellente emplâtre éprouvée plusieurs fois avec beaucoup de succès contre toutes sortes de plaies, d'ulcères, de foulure, & même contre les hernies des enfants.

Prenez une livre d'huile d'olives, un quar-on & demi de jaunes d'œufs cuits durs, demi-quarteron de cire vierge, & deux illerées de lard fondu. Mettez la premiere ces substances dans un pot neuf de terre, en verniſſé, & faites-la chauffer à un feu odéré, jusqu'à ce qu'elle commence à s'agi-; ensuite, broyez le mieux qu'il est possi-, ces jaunes d'œufs : mettez-les dans une ële, sur un grand feu clair, & remuez-conſtamment avec une spatule de fer, jus-'à ce qu'ils soient réduits en huile & ne lent plus de bruit : alors vous en ôterez peau, en les preſſant sur le derriere de poële, & vous verserez cette huile dans le d'olive. Après avoir laiſſé le tout pen-nt une heure sur un feu doux, vous y outerez la cire, & au bout d'une autre ure, les deux cuillerées de lard fondu. Il t laiſſer cette emplâtre sur un feu très-odéré, durant quatorze heures, en la re-iant quatre à cinq fois pendant cet es-

pace de temps On la fixe enſuite ſur la partie malade, au moyen d'un couſſinet & d'un bandage : on la change tous les jours pendant la premiere ſemaine, & puis ſeulement tous les deux jours.

Autre Recette.

Elle conſiſte à laver deux fois par jour la plaie avec de l'eau-de-vie, & à la couvrir enſuite avec une pellicule d'œuf : l'opération eſt d'abord douloureuſe, mais dans très-peu de temps la guériſon s'opere.

PLEURÉSIE.

Remede contre la Pleuréſie.

Prenez une once de poivre noir, une once de gingembre, faites-les concaſſer ; prenez auſſi cinq glaires d'œufs, en obſervant que les germes y ſoient ; mêlez le tout enſemble, & étendez de la ſiſſaſſe ſur un plat d'étain ; mettez-y deſſus leſdites drogues ; faites-en un cataplaſme, que vous appliquerez ſur l'endroit où le malade ſent le point. Enſuite, emmaillotez bien le malade avec des ſerviettes bien chaudes, couvrez-le bien & lui donnez ſouvent du bouillon de bourrache. Il ne faut point le changer de linge pendant le temps qu'il gardera le cataplaſme, qui doit être vingt-quatre heures, excepté que le malade fût trop foible pour le pouvoir ſup

ter ſi long-temps. Prenez garde, en retirant, de ne point flairer la vapeur, qui urroit être pernicieuſe. La ſaignée n'eſt int du tout néceſſaire.

Autre remede.

Il faut prendre une poignée de pervenche, e vous ferez tremper une heure ou deux ns un verre de vin blanc ; paſſez-le & l'em-ignez bien, & donnez à boire au malade.

PLEURÉSIE VÉRITABLE.

Remede. Après les ſaignées convenables, enez une poignée de feuilles de pulmonai-, de guimauve, de bugloſſe & de bour-che ; après avoir lavé ces herbes, faites-les ouillir dans deux pintes d'eau, réduites à ois chopines ; on paſſera enſuite la liqueur vec expreſſion, & on y ajoutera une ſuffi-nte quantité de ſirop de pavot rouge ou violette. Cet apozeme fait réſoudre les meurs gluantes qui ſont dans le poumon.

Autre remede.

Prenez de l'ortie grieche la plus fraîche, eux ou trois poignées ; pilez-la légerement, faites-la bouillir avec deux onces de bonne uile d'olives & un verre de vin, à la réduc-on d'un bon gobelet. Paſſez le tout avec xpreſſion, & faites en prendre le jus au ma-ade, que vous tiendrez bien couvert pour mé-

nager les sueurs ; & appliquez le marc en cataplasme sur le côté douloureux, le plus chaudement qu'il sera possible.

On a éprouvé que cette potion est un des meilleurs remedes que l'on puisse employer.

POISON.

Remede contre toute sorte de Poison qu'on auroit avalé.

Pilez dans un mortier des écrevisses vives, avec autant d'huile de noix que de verjus ; exprimez le tout, & avalez la colature. Ce remede fera rejetter le poison par la bouche.

Autre Remede contre le Poison corrosif.

Tâchez de faire vomir le malade au plutôt, afin qu'il le rejette, & faites-lui avaler quantité de lait de vache, pour émousser le corrosif.

Autre contre le poison de l'arsenic.

Faites avaler au malade une grande quantité d'amandes douces. Si on peut y mêler un gros de poudre subtile de cristal de roche, l'effet sera encore plus sûr. On peut aussi user de beurre frais & de lait de vache, & ensuite prendre un demi gros de thériaque.

utre contre les champignons venéneux.

Faites prendre de la thériaque & de la
te de poule, ou boire de la leſſive faite de
dres de ſarment.

MAUX DE POITRINE.

On lit dans les Affiches de Poitiers, de
3, qu'un homme affligé depuis long-
ps de maux de poitrine, s'en eſt guéri
calement en mengeant des limaçons. Le
mier jour, il en avala deux à jeun &
x autres après ſon dîner; le lendemain, il
avala ſix autres, auſſi à jeun, & autant
tre heures après ſon dîner. Il en fit de
me pendant pluſieurs jours, au bout deſ-
els il ſe trouva les poumons entiérement
ablis: il jouit actuellement de la meilleure
té. On pourra en uſer de la même ma-
re.

Sirop pour la poitrine, du célebre Boërhaave.

Prenez bétoine, aigremoine, bugloſſe, ſa-
le, conſoude, pulmonaire, de chacun
poignée; méliſſe, deux poignées;
e, quatre poignées. Nétoyez bien toutes
s herbes, & les ayant coupées menu,
ettez-les dans un pot neuf, plombé; me-
ez l'eau que vous verſerez deſſus, juſ-
'à ce qu'elle ſurpaſſe d'un doigt les her-

bes ; joignez-y enſuite autant de livres de miel de Narbonne qu'il y aura de pintes d'eau ; faites bouillir enſemble juſqu'à ce que les herbes ſoient réduites en pâte, ayant ſoin auparavant de mettre le pot ſur le feu, de le luter parfaitement, afin que les eſprits ne s'évaporent point.

Paſſez enſuite le tout dans un linge neuf, & exprimez fortement, afin que les herbes rendent tout ce qu'elles contiennent. Mettez enſuite dans cette décoction, coupés à petits morceaux, ſebeſtes, jujubes, dattes, raiſins de Damas, une once & demie de chaque ; graine d'ortie, une once ; fleurs de ſauge & de romarins, de chaque un quart d'once. Faites recuire enſemble demi-heure, exprimez de nouveau ; meſurez cette décoction, & mettez-y autant de livres de ſucre raſiné qu'il y aura de pintes. Faites recuire le tout enſemble juſqu'à la conſiſtance de ſirop, que vous garderez enſuite dans des bouteilles bien bouchées, pour l'uſage.

De trois en trois heures on en prend une cuillerée à bouche, & ſur chaque priſe un petit bouillon, fait avec du bœuf & du veau, d'heure en heure. Il ſuffit de manger dans la journée deux petites ſoupes. Lorſque le mal n'eſt pas fort, ou diminué, on ne prend le ſirop que de quatre en quatre heures, afin de pouvoir, dans l'intervalle, donner une nourriture plus ſolide ; & lorſque le malade

malade eſt hors de danger, il doit continuer de prendre le ſirop huit fois le jour, quatre heures avant & quatre heures après dîner, & quatre heures après ſouper. On ne doit manger rien d'indigeſte, ni ſalade, ni fruits : il faut uſer de bon vin vieux.

Autre remede.

On peut faire un orgeat pour ces ſortes de maux. Lavez trois onces de belle orge, faites-les bouillir dans une livre & demie d'eau commune, l'eſpace d'un demi-quart d'heure ; jettez cette premiere eau, & remettez l'orge dans une ſeconde eau, & faites-la bouillir tout doucement juſqu'à ce qu'elle ſoit crevée ; alors retirez la décoction, laiſſez-la refroidir à demi ; écraſez l'orge avec l'eau qui reſte, & paſſez le tout par un tamis, ou par un linge bien net de leſſive, puis ajoutez-y autant de ſucre qu'il eſt néceſſaire. Faites mitonner ce mélange ſur un petit feu, juſqu'à conſiſtance de panade claire. On prend cette eſpece de bouillie à l'heure du coucher. Elle eſt rafraîchiſſante & humectante, & fort bonne pour les inflammations de poitrine & les toux invétérées : on peut ajouter à l'orge quelques semences de melons & de concombres, & des amandes douces pilées.

Le gruau, qui n'eſt autre choſe que l'avoine mondée réduite en farine, accommodée

de la même maniere, produit auſſi le même bon effet.

Remede éprouvé contre la conſomption des poumons.

Prenez 8, 10 ou même 12 limaçons blancs, & ſéparez-les de leurs coquilles; jettez-les enſuite dans un grand vaſe rempli d'eau, où vous les laiſſerez pendant l'eſpace de douze heures, pour qu'ils puiſſent y jetter toute cette matiere viſqueuſe qui leur eſt particuliere. Tirez-les de cette premiere eau, afin de les remettre dans une terrine pleine d'eau courante, où vous les laiſſerez encore pendant douze heures. Cet eſpace de temps écoulé, jettez vos limaçons dans un demi-ſeptier de vin blanc, où vous les laiſſerez pendant une demi-journée. Prenez enſuite une pinte de lait, d'une vache rouge-alezan, dans laquelle vous mettrez les limaçons. Faites bouillir ce lait juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à la moitié; jettez-y un morceau de ſucre, & faites prendre ce breuvage au malade tous les matins & à quatre heures après-midi: vous veillerez à ce qu'il ne prenne rien que deux heures après.

Le Médecin Anglois, de l'ouvrage duquel on a tiré ce remede, aſſure avoir vu des malades très-foibles, & dans l'état le plus déſeſpéré, ſe rétablir promptement par l'uſage de cette même recette, qu'il regarde à juſte

tre, d'après ſa propre expérience, comme excellente.

POURPRE.

Voici comme les Tonquinois ſe guériſſent du Pourpre.

Ils trempent dans l'huile une certaine antité de moëlle de jonc ; & après l'avoir umée, ils l'appliquent ſucceſſivement ſur utes les marques de ce mal, qui fait tant ravage en Europe ; on voit auſſi-tôt la air ſe fendre avec un bruit ſemblable à ce- d'une petite fuſée : on exprime ſur le amp le ſang corrompu, & l'on finit par otter les plaies avec du gingembre.

TISANE RAFRAÎCHISSANTE.

ritable recette de M. de Sainte-Catherine, our faire la tiſane qui porte ſon nom.

renez d'abord quatre onces de la meilleu- avoine, que vous n'étoierez & laverez ement ; enſuite, trois onces de chicorée age. Faites bouillir le tout doucement ſix pintes d'eau de riviere, pendant une e : alors ajoutez-y une demi-once de al minéral, & un quarteron de miel de bonne, ou, à ſon défaut, de miel blanc. ez encore bouillir la liqueur une demi- e, après quoi vous la mettrez refroidir paſſerez à travers un linge. Les perſon-

nes robuſtes qui voudront en faire uſage en
prendront deux grands verres le matin à jeun,
& reſteront quelques heures ſans manger :
elles réitéreront la même doſe trois ou qua-
tre heures après le dîner, & continueront ce
régime pendant plus ou moins de temps, ſe-
lon le beſoin. Quant aux perſonnes délicates,
elles n'avaleront qu'un verre de cette tiſane
le matin, & un autre le ſoir. Il n'y a point de
remede plus aiſé à prendre, & dont l'actio
ſoit plus douce ; il dégage parfaitement le
reins, pouſſe par les urines, chaſſe les vents
& diviſe les matieres viſqueuſes. On l'adminiſ
tre même aſſez avantageuſement dans les fie
vres intermittentes & dans pluſieurs autr
maladies.

RAGE.

*Méthode éprouvée pour le traitement de la rag
publiée par ordre du Gouvernement.*

Si la perſonne bleſſée eſt bien conſtitue
& d'un tempérament ſanguin, il faut fa
d'abord une ou deux ſaignées du bras ou
pied, après avoir débarraſſé les entrailles
quelques lavements laxatifs.

La ſaignée ſeroit encore mieux indiqu
s'il s'étoit déjà manifeſté quelques ſymptô
de la rage ; car alors le viſage eſt roug
allumé, le regard eſt farouche, les yeux
ordinairement enflammés, le pouls eſt
vif & plein.

On fera tremper, matin & soir, une heure de suite, les jambes dans l'eau chaude, bains d'une chaleur tempérée ; & s'il étoit possible de tremper tout le corps dans un bain tiede, cela seroit encore plus utile.

On lavera long-temps la plaie avec de l'eau salée chargée de sel marin. On doit réitérer cette lotion, sur-tout les premiers jours, & même au-delà, si le mauvais état & l'aspect de la plaie l'exigent.

Si la morsure est considérable, si les chairs sont déchirées, hachées, profondément contuses, on fera des scarifications profondes ; on séparera les lambeaux, ensuite on fera les lotions avec l'eau tiede salée, ou, ce qui seroit préférable, si les circonstances le permettoient, avec l'eau animée par le sel ammoniac dissous.

Si l'on avoit à traiter quelqu'animal domestique mordu, alors, au lieu de scarifier, il faudroit cautériser la plaie avec un fer rouge. Cette pratique, trop cruelle pour les hommes, est pourtant préférable à celle des scarifications.

Immédiatement après ces préliminaires, on frottera légérement les bords & les environs de la plaie avec un gros de pommade mercurielle ; ensuite on pansera la plaie avec l'onguent suppuratif ou le basilicum. Si l'on étoit se servir de quelqu'autre onguent, on auroit attention de n'employer que ceux

qui ſont fort doux & qui reſſemblent aux deux précédents.

On doit panſer réguliérement deux fois par jour la plaie, en renouvellant l'application du ſuppuratif ou du baſilicum, après avoir fait la lotion avec l'eau tiede ſalée; mais il n'en faudra réitérer la friction légere avec la pommade mercurielle, à la même doſe déjà preſcrite, qu'une ſeule fois en vingt-quatre heures (*a*).

On aura ſoin de procurer journellement la liberté du ventre par des lavements ſimples, où l'on aura mêlé une bonne cuillerée de miel commun, & deux cuillerées de vinaigre.

Dans l'intention de prévenir la ſalivation,

(*a*) Le moyen le plus ſimple & le meilleur de faire les frictions ou l'application de la pommade mercurielle, eſt de ſe ſervir pour cet effet, d'une plume, ou plutôt d'un pinceau de charpie, que l'on chargera de pommade. Par cette manœuvre, on ne produira nulle irritation; & s'il y a pluſieurs plaies, on pourra diviſer aſſez la quantité de pommade employée chaque fois, pour en appliquer par-tout où cela eſt néceſſaire.

Quoique le mercure, en général, paroiſſe être juſqu'à préſent le meilleur remede contre la rage, il n'a pas, à beaucoup près, la même efficacité quand on l'adminiſtre intérieurement ſous forme ſaline, ou de telle autre maniere. Les expériences ont appris que l'onguent mercuriel, appliqué extérieurement ſur les bords & aux environs de la plaie, eſt ce qui réuſſit le mieux.

n purgera tous les quatre ou cinq jours, n faisant avaler une dose de poudre purgative quelconque. Le purgatif devant être ouvent répété, il est prudent & même essenel d'en modérer la dose.

Il seroit même avantageux de procuer, sur-tout dès les commencements, une u deux fois le vomissement, s'il y avoit des ausées ou des envies fréquentes de vomir.

Deux fois par jour, c'est-à-dire, le matn & dans la soirée, on fera avaler une uillerée de vin où l'on aura mêlé vingt ou ingt-cinq gouttes d'eau de Luce. On se orneroit, à l'égard de ce remede, à une eule cuillerée chaque jour, si l'on remaruoit qu'il procurât trop d'agitation. S'il éterminoit les sueurs, effet assez ordinaie, on la favoriseroit, sans assujettir pourant les malades à respirer un air trop échauffé. On suspendroit alors l'usage de l'eau de uce, ou bien la dose en seroit modérée. n donnera tous les jours le bol suivant : uatre grains de camphre, deux grains de usc, six grains de nitre en poudre, mêlés incorporés avec un peu de miel.

S'il y avoit trop d'insomnie ou d'agitaon, on pourroit prescrire un calmant dont dose seroit moyenne ; mais il ne faudroit s le réitérer plusieurs jours de suite.

On engagera les malades à boire fréquem-

ment d'une infusion de fleurs de tilleul, ou feuilles d'oranger adoucie par le miel, & acidulée avec le vinaigre commun, ou le vinaigre distillé, ce qui seroit préférable (*a*).

Si l'on avoit à traiter quelqu'un à qui les remedes n'eussent point été administrés de bonne heure, & qui ressentit déjà l'aversion invincible ou l'horreur pour toute boisson, symptôme ordinaire de la rage confirmée, il faudroit alors faire prendre en lavements, de trois ou de quatre en quatre heures, un gobelet de la même infusion prescrite ci-dessus, & pareillement acidulée. On donneroit de la même maniere le bol, après l'avoir délayé dans un de ces lavements. On auroit recours au même moyen pour le calmant s'il en étoit besoin, & pour l'eau de Luce; mais ici l'infusion adoucie avec le miel ne seroit point acidulée. Ne pouvant pas aussi faire avaler la poudre purgative, on substitueroit un lavement purgatif.

On ne permettra que peu de nourriture, jamais échauffante, & toujours choisie, autant qu'il sera possible, dans la classe des subs-

---

(*a*) Il ne faudroit employer le vinaigre distillé qu'autant que l'on seroit assuré qu'il eût été distillé dans des vaisseaux de terre ou de verre; celui du commerce a presque toujours été préparé dans des vaisseaux de cuivre.

ces végétales. Le lait & toutes eſpece de
tage doivent être interdits.
Ce traitement doit avoir lieu juſqu'à ce que
plaie ſoit guérie, & que la cicatrice paroiſſe
n faite.
On doit en général continuer l'uſage des
ctions-mercurielles, du bol anti-ſpaſmodi-
e, & de la potion avec l'eau de Luce, le
it entre-mêlé de purgations, comme il a
dit, au moins un mois de ſuite, pour
uvoir ſe flatter de préſerver sûrement de
rage.
A plus-forte raiſon doit-on prolonger le trai-
ment pour ceux qui ont été griévement
eſſés, ou qui auroient éprouvé déjà quel-
e ſimptôme du dévelopement & de l'ac-
on du venin.
Si, malgré les penſements & les lotions,
s plaies avoient un mauvais caractere, alors
i preſcriroit chaque jour, de deux en
ux heures, & pluſieurs jours de ſuite,
ux ou trois cuillerées à bouche d'une forte
décoction de quinquina.
Après le traitement terminé, s'il exiſtoit
l'abattement, de la langueur, une profonde
ſteſſe, il faudroit donner chaque jour
ois priſes de quinquina en poudre; & ce
mede ſeroit continué huit ou dix jours.
On réglera toujours les doſes des reme-
es ſelon l'âge, la conſtitution & le tempé-
ment. Il ſeroit donc important que le

traitement fût dirigé par un Medecin prudent & éclairé.

Les animaux domeſtiques utiles, tels que les vaches, les bœufs, les chevaux qui auroient été mordus par quelqu'autre animal enragé, & que l'on voudroit préſerver de la rage, ſeront traités par le cautere actuel, comme il a été dit, par la lotion d'eau tiede plus chargée de ſel marin, par les frictions mercurielles, en triplant chaque fois la doſe de la pommade, & par les panſements de la plaie avec la térébenthine, rendue plus liquide en la mêlant avec un peu de bonne huile d'olive ou de noix.

On leur feroit avaler abondamment de l'eau bien miellée, & chargée d'une bonne quantité de vinaigre.

On leur donneroit, pendant ce traitement, quelques mixtions purgatives appropriées à ces animaux, & des lavements, s'ils étoient conſtipés.

Toute communication avec les autres animaux ſains ſeroit ſoigneuſement interdite pendant un mois ou ſix ſemaines de ſuite.

Jamais on ne tenteroit de traiter ceux en qui l'on commenceroit à remarquer quelque ſigne de la rage prête à éclater.

Les autres animaux moins utiles, tels que les chiens, &c. doivent être d'abord, & dans tous les cas, ſacrifiés ſans aucune réſerve.

Autre remede.

Il faut prendre une égale quantité de ſimples ci-après nommés, ſelon la quantité qu'on veut faire de remedes. — *Racines* d'angélique royale, du trefle d'eau. — *Racines*, *tiges & feuilles* de paſſe-rages, de tourneſol, ou marguerite ſauvage, qu'il faut bien laver. — *Tiges & feuilles* de rhue, de roſes de chien ou glandes, extrêmités ou bourgeons de ſicomore. A chaque poignée de ces différents ſimples, il faut une bonne & groſſe gouſſe d'ail. On pile le tout enſemble, & par une forte compreſſion, l'on en exprime le jus, qu'on donne à boire à toutes ſortes de perſonnes d'un âge fait, un demi verre à jeun par trois jours conſécutifs; ne pas manger de deux heures après; ne point manger de lait ni de fruit crud pendant l'effet du remede.

On en proportionne la doſe ſelon l'âge & la complexion des hommes : il en faut faire ſans rhue pour les femmes groſſes. Aux bêtes ſelon leur eſpece : aux chevaux demi-chopine à chaque priſe; aux bêtes à cornes fort peu, ainſi qu'aux cochons & aux chiens, ſelon leur grandeur. Ce remede ſe fait ordinairement au printemps, lorſque les herbes ſont fortes en ſeve; la néceſſité le fait faire en tout temps. Pour le conſerver d'une année à l'autre, on y met un tiers de vin blanc

& un peu de sel ; alors les doses doivent être plus grandes. On le conserve en flacons ou bouteilles, qu'il faut remuer de temps en temps.

Autre Remede.

Il faut prendre de la racine d'Eglantier qui sera le plus exposé au soleil levant, l'arracher autant que cela se peut dans la pleine lune de Mars. L'Eglantier est une épine qui produit des roses sauvages, & a une espece d'éponge à la branche ; quand l'Eglantier est arraché, il faut bien ôter toute l'écorce de dessus la racine & la tige de l'arbrisseau, & qu'il n'en reste absolument point ; la racine est la meilleure ; vous laisserez sécher cet Eglantier bien pelé & bien écorcé, vous le raperez avec une lime à bois, ou avec un couteau ou une scie qui soit bien propre, & sur-tout bien dégraissée ; car il faut éviter tout mêlange sur-tout de graisse ; vous le mettrez donc en poudre : il faut aussi bien prendre garde de ne pas raper la moëlle en façon quelconque ; cette poudre se conserve tant que l'on veut, ainsi que le bois ou racine, que vous rapez quand vous en avez besoin.

Quand une personne a été mordue d'un cien, chat ou loup enragé, il faut user du remede le plutôt possible, & sur-tout avant les neuf jours. Il faut prendre trois

lfs frais, autant que cela ſe peut, les caſſer
n après l'autre ſur une aſſiette de terre
. n'ait pas ſervi, & qui ne ſerve qu'à ce-
parce qu'il eſt à craindre qu'il n'y ait
elque mixtion, comme graiſſe, huile,
rre, ſel ou autre choſe. Quand vous au-
caſſé le premier œuf ſur cette aſſiette
terre, il en faut ôter les deux germes
n ſcrupuleuſement, enſuite vous le verſe-
ſur une autre aſſiette neuve, ou qui ne
ve qu'à cela, comme la premiere, blanc &
ne, ainſi des deux autres œufs; ſur ces trois
fs, vous verſerez un peu plus que la valeur
ne pleine coque d'œuf d'huile de noix tirée
s feu; elle eſt la meilleure: au défaut de
te huile, vous en prendrez à l'ordinaire que
s jetterez pareillement ſur vos trois œufs.
endant, pour plus grande ſûreté, il eſt bon
voir de l'huile de noix, & encore mieux
e ſans feu, enſuite vous y jetterez de vo-
poudre d'Eglantier, la peſanteur de trois
s liards, ou un peu plus; vous battrez
œufs avec l'huile & la poudre, vous en
z une omelette dans un poëlon de fer
vous ferez chauffer ſur un feu clair, la
ule en dedans ſur le feu; quand il ſera
id à pouvoir l'approcher à-peu-près de
oue, vous l'eſſuierez & jetterez dedans
œufs battus; vous ferez votre omelette,
elle ſoit raiſonnablement cuite ſans être
euſe; vous la détacherez du poëlon avec

un couteau pour la faire cuire sans être brûlée ; étant cuite vous la mettrez sur l'assiette de terre où vous l'aurez battue, ou sur une autre assiette très-propre & bien dégraissée ; vous la ferez manger au malade le matin à jeun, qui sera au moins trois heures après sans boire ni manger ; si le malade veut dormir, il faut le laisser dormir, & avoir attention qu'il ne s'éveille ni en sursaut ni en peur, il n'y a pas de mal que celui qui fait l'omelette soit à jeun.

S'il y a morsure, plaie ou bave de l'animal enragé qui ait touché au malade, ou qu'il en ait porté à sa bouche, il faut manger l'omelette ; & pour la morsure ou plaie, s'il y en a, il faut commencer par faire tiédir du gros vin ce qu'il en faudra, & étuver la plaie avec un linge ; il faut délayer dans ce vin de bonne thériaque, gros comme une aveline, ensuite lavez la plaie, qui, étant bien étuvée, on prend de l'omelette un morceau suffisant pour la couvrir, & le malade mange le reste. S'il y a des plaies où il faille beaucoup d'omelette, il en faut faire deux, parce qu'il faut que le malade en mange environ la valeur d'une ; l'omelette appliquée sur la plaie, il faut y faire un bandage, afin que l'omelette reste dessus neuf jours, après lesquels on leve l'appareil, & on jette le tout au feu ; car si quelque animal mangeoit de cette omelette il enrageroit dans

es vingt-quatre heures. Cela fait ; ſi la plaie ſt conſidérable, il la faut faire penſer par n Chirurgien juſqu'à guériſon & lever l'apareil à jeun, délayer de la thériaque gros omme une aveline dans du vin rouge, la ire avaler au malade, qui ſera trois heures près ſans boire ni manger.

Les plaies à la tête ſont périlleuſes, ſurout ſi les os ſont mutilés ou offenſés ; il ut auſſi panſer la plaie avec de la thériaue & du vin, ſans l'écorcher ; ſi le malade eu un accès de rage il faut promptement lui faire l'omelette, & réitérer dans intervalle, & donner des remedes au petit it, où vous mettrez, comme dans l'omeette, de la poudre ; il y en a eu de guéis. Si ce ſont des animaux qui ont été morus, on fait manger l'omelette aux chiens & ux cochons le matin, & qu'ils n'aient pas angé depuis les cinq heures du ſoir de la eille ; qu'ils ſoient couchés ſur la paille de eigle fraîche. Si ce ſont bœufs, chevaux & utres, il faut prendre la peſanteur d'un écu e trois livres de cette groſſe poudre, qu'on iet infuſer dans trois verres d'huile de noix, endant douze heures ; vous ferez prendre remede avec la corne, à l'animal bleſſé ; il a peine à avaler, on lui facilitera, avec u vin ou du petit lait ; qu'ils ſoient ſans anger, comme il eſt dit pour les chiens & s cochons, & couchés de même ; enſuite,

ſi on peut faire baigner ces animaux ou les faire nager ce n'en ſera que mieux. Si ces animaux ont des plaies, il faut prendre du blanc de poireau avec une pincée de ſel, piler le tout dans un mortier, & étuver les plaies.

RATAFIA PURGATIF.

Pour toutes ſortes de perſonnes attaquées d'humeurs, de goutte, d'hydropiſie & pituite.

Il faut mettre dans une pinte d'eau-de-vie deux drachmes de rhubarbe en poudre, une drachme de ſel végétal, une once & demie de poudre de jalap, quatre onces de ſucre, dix clous de girofle, une demi-once de canelle en poudre, une demi-once d'iris de Florence, deux onces de manne. Mettez le tout infuſer à froid, dans une bouteille, pendant neuf jours, bouchez-la bien, & la remuez trois fois par jour. Quand la liqueur ſera claire, paſſez-la à travers un linge. Il faut en prendre quatre cuillerées le matin, à jeun : pour les perſonnes qui ont la fievre, il faut en prendre la même doſe avant l'accès.

REINS.

Maux de reins occaſionnés par des vents.

Remede. Ayez un petit pot de terre verniſſé en dedans ; mettez-y un demi-quart de ſavon, vulgairement appellé *gris* ou

oir, & une chandelle des six à la livre, ont vous jetterez la meche. Faites fonre & bouillir le tout ensemble pendant environ un quart-d'heure, sans cesser de le emuer avec une spatule. Ensuite retirez du eu ce mêlange, ajoutez-y un peu d'eau-de-ie commune, un quarteron d'huile vierge, x laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il prenne consistance d'une pommade, dont vous erez l'usage suivant. Le soir, au moment e vous coucher, & après avoir fait bassiner otre lit, frottez d'abord pendant quelques inutes la partie affligé avec une serviette ussi chaude que vous pourrez la supporter. renez ensuite un gant, pour ne pas vous alir la main, frottez-vous les reins avec la ommade en question, & ceignez-vous d'une erviette aussi très-chaude, que vous garderez autour des reins jusqu'au soir du lendemain, que vous répéterez la même opération. Il suffit de répéter ce remede quatre u cinq fois au plus pour être considéralement soulagé. L'épreuve qu'en ont fait iverses personnes à Bordeaux, en assure la onté, & l'une d'elles s'est cru obligée de le endre public pour le bien de l'humanité.

RHUMATISME.

Remede. Prenez une livre de beurre frais, ns sel, une livre de graine de genievre, conassée & pilée, une livre de vers de terre,

que vous essuierez bien, sans les laver ; mettez le tout dans un pot de terre neuf vernissé ; faites-le bouillir à très-petit feu, environ quatorze heures ; ensuite vous y mettrez une pinte d'eau-de-vie ; vous battrez le tout ensemble dans le même pot, jusqu'à ce qu'il s'en soit formé un onguent. Lorsqu'il s'agit d'en faire usage, on prend un linge blanc de lessive, que l'on fait bien chauffer ; on en frotte, auprès du feu, la partie affligée, sur laquelle on met de l'onguent, ainsi que sur le linge que l'on fait servir à l'envelopper ; on s'en frotte deux fois par jour, pendant quelque temps, & ensuite une fois, jusqu'à parfaite guérison, qui ne tarde pas.

AUTRE RECETTE

D'un topique contre le rhumatisme, la goutte, les douleurs de côté & l'engorgement laiteux des mamelles.

Faites cuire un choux rouge jusqu'à pourriture, & presque sec ; versez-y alors un bon demi-setier d'eau-de-vie, pour réduire le tout en une espece de marmelade, dont vous ferez un cataplasme pour l'appliquer chaudement sur la partie souffrante. Les feuilles de choux rouge, cuites dans le vin blanc, & étendues sur les tumeurs des goutteux, préalablement bassinées avec le vin, sont un excellent remede pour les amollir, & calmer la douleur

& l'inflammation. Un Médecin Allemand propoſe, pour la douleur de côté, des feuilles de choux rouge, frottées de beurre, & ſaupoudrées de poudre de cuding. On applique utilement les feuilles de choux rouge ſur les mamelles des femmes nouvellement accouchées, pour prévenir la trop grande quantité de lait, & pour l'empêcher de ſe coaguler. On les emploie encore dans les abſcès des mamelles, pour prévenir les inflammations & conſolider les ulceres.

RHUMES.

Remede contre la toux opiniâtre.

Prenez une grande taſſe à café de graine de lin, environ pour quatre ſols de réglisſe, & un quarteron des meilleurs raiſins ſecs que vous pourrez vous procurer. Après avoir mis ces différentes ſubſtances dans deux pintes d'eau douce, laiſſez-les bouillir ſur un feu modéré, juſqu'à ce que cette décoction ſoit réduite à moitié. Alors vous y ajouterez un quarteron de ſucre candi brun, pulvériſé, & une grande cuillerée de vieux rum ou de bonne eau-de-vie de Cognac. Enfin, au moment de prendre ce breuvage, vous y verſerez une cuillerée d'excellent vinaigre de vin blanc ou de jus de limon. Buvez environ une demi-pinte de cette décoction, lorſque vous ſerez ſur le point d'entrer au lit, & prenez-

en une petite cuillerée dans les moments où la toux ſera la plus forte.

Autre remede.

Faites bouillir dans une pinte d'eau trois ou quatre pommes de reinette pelées, & coupées en huit tranches ; ajoutez-y une once de réglisſe & quatre pincées de ſommités d'hyſſope. Après avoir fait réduire cette décoction à moitié, vous la paſſerez par un linge fin, & y ajoutez huit onces de ſucre ; on fait enſuite réduire le tout à moitié, & à petit feu, & l'on en boit ſoir & matin, en ſe levant & en ſe couchant, environ deux cuillerées.

GELÉE DE SANTÉ.

Méthode pour faire, avec la fécule ou l'amidon tiré des pommes de terre, une gélée de ſanté, *dont l'uſage eſt fort recommandé par les Médecins de Paris.*

Prenez un demi-ſetier d'eau, & mettez-la ſur le feu : pendant qu'elle chauffe, verſez quatre ou cinq cuillerées d'eau froide dans une aſſiette, & déliez-y une cuillerée de cette fécule avec deux ou trois cuillerées de ſucre en poudre ; enſuite jettez ce mêlange dans l'eau qui eſt ſur le feu, au moment qu'elle bout, & remuez promptement le tout avec une cuiller. Dans une ou deux minutes, ſelon la vivacité du feu, la gelée eſt faite. En la retirant,

iverſez-y quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, ou une pincée de rapure d'écorce de citron ; enfin mettez-la dans un autre vaſe, où vous la laiſſerez refroidir. L'orſqu'on veut en uſer, il faut en prendre deux ou trois cuillerées, & les faire fondre dans du bouillon, du lait ou de la ſoupe, — Cette gelée faite à l'eau, au lait ou au bouillon, eſt excellente pour les eſtomacs foibles, les perſonnes d'une ſanté délicate, celles qui ſont épuiſées, & généralement pour toutes les maladies de langueur. On en trouve de toute préparée à Paris, chez Madame Ivonet, rue Montmartre, maiſon du Commiſſaire, vis-à-vis la rue de la Juſſienne. Le prix eſt de quarante ſols la livre.

SCORBUT.

Remede. C'eſt de manger des patates ou pommes de terre crues. Deux ou trois pommes de terre ſuffiſent. Ce remede eſt très-connu des Matelots américains, & a été expérimenté en 1779 avec le ſuccès le plus complet, à bord de deux navires Anglois.

Remede contre la ſurdité.

Il faut brûler des branches de frêne, & recueillir l'eau que le feu en a fait ſortir par les bouts. On mêle cette eau avec de l'huile tirée du tronc d'une groſſe anguille qu'on a fait rôtir pour cet uſage. Après avoir bien

nétoyé les oreilles, on y fait entrer quelques gouttes de ce mêlange ; & avant de se mettre au lit, on les bouche avec du coton imbibé de la même liqueur : on peut réitérer plusieurs fois le jour l'instillation dans l'oreille, & l'on continue jusqu'à parfaite guérison.

Sirop rafraîchissant.

Maniere de composer un Sirop agréable & rafraîchissant, pour l'été.

Prenez six livres de groseilles, trois livres de cerises, dont vous ôterez les queues & les noyaux. Pressez le tout pour en exprimer le jus, & mettez-le à la cave ou dans quelque endroit frais : après l'y avoir laissé vingt-quatre heures, vous le passerez encore à la chausse d'étamine. Sur trois pintes de jus, mettez une livre de sucre, & faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit à la valeur d'une pinte, que vous conserverez très-long-temps pour en faire usage comme de tout autre sirop. Il est très-rafraîchissant, & l'usage peut en être permis dans l'ardeur de la fievre.

Teigne.

Remede très-efficace contre la teigne la plus opiniâtre.

Prenez des crapauds vivants, mettez-les

ns un pot bien verniſſé ; luttez le mieux
il vous ſera poſſible le couvercle du pot,
n que l'eſprit ne s'évapore pas ; mettez le
t, à différentes fois, dans un four ardent,
ur que les crapauds ſe deſſechent à fond.
nand ils ſeront ſecs & froids, vous les ré-
nrez en poudre. Pour employer ce remede,
ottez bien d'abord la tête du malade avec
lard de porc ; enſuite poudrez-la avec
dite poudre ; mettez par-deſſus une
ſſie comprimée de cochon ; couvrez enfin
tête avec un linge & une bande qui tienne
remede bien appliqué. Au bout de vingt-
uatre heures ôtez la bande & la veſſie ; la
ête du malade ſe trouvera unie, ſans mal &
ns douleur : il convient de faire auſſi-tôt une
ouvelle onction avec du lard ; mais ſans pou-
re. On couvre la tête du malade, pour
u'elle ſe tienne chaude, & il ſera parfaite-
ent guéri. Pour enlever tout veſtige de la
eigne déracinée, il n'y a qu'à frotter cha-
ue jour la tête avec du lard, & la tenir chau-
ement : les puſtules, les cicatrices tout diſ-
aroît.

Il faut couper les cheveux le plus prêt du
nal qu'il eſt poſſible, frotter la tête avec le
ain-doux, ce qu'on fait avec la paume de la
main, & y ſemer enſuite la *poudre de crapauds*
avec un tamis, pour qu'elle ſoit diſtribuée
également.

On conçoit que pour corriger les vices du ſang & de l'humeur, il eſt encore néceſſaire de purger auprès cela le malade. Car le mérite du remede eſt d'enlever la teigne promptement & ſans douleur ; mais il ne fait point de miracle, & la cauſe ſubſiſtant, elle peut reparoître.

TOUX OPINIATRE.

Et depuis long-temps, provenant d'une humeur qui s'eſt fixée ſur la poitrine.

1°. Il faut ſe purger, enſuite prendre ſouvent un ſcrupule de rhubarbe le ſoir, avant l'heure du ſommeil, en l'incorporant avec du ſirop de capillaire.

2°. Prendre les bols ou pillules ſuivantes.

Prenez une once de ſavon médicinal, deux gros & demi de génievre ammoniac ; trois gros d'extrait de racine d'aunée, avec le ſirop de capillaire : formez-en des pillules de ſix grains chacune. Prenez enſuite dix ou douze de ces pillules par jour, & obſervez un grand régime. *Ordonnance d'un célebre Médecin de Paris.*

Toux violente, & ſur-tout la nuit.

Pilez trois têtes d'ail avec une ſuffiſante quantité de graiſſe de porc, pour en faire un onguent, dont on oindra les plantes des pieds devant

vant le feu en ſe couchant, & étant au
on s'en fera oindre un peu l'épine du dos.

Autre remede.

Mettez un bon morceau de ſucre dans
e taſſe d'argent ou de terre verniſſée, & par-
iſſus de bonne eau-de-vie qui le ſurnage d'un
oigt. Il faudra avoir mis infuſer dans cette
u-de-vie des plantes pectorales, comme ra-
nes d'aunée, feuilles de lierre terreſtre, de
ronique mâle, ſcabieuſe, &c. Mettez-y le
u avec du papier allumé, & lorſqu'il ſe
ra éteint de lui-même, conſervez cette li-
ueur pour en prendre une petite doſe en
ous couchant.

Potion narcotique pour la toux violente.

Mêlez de l'eau de coquelicot, de nénuphar
c de tuſſilage, de chacune deux onces; un
os de diagrebe, vingt grains d'yeux d'é-
reviſſes préparés, & faites prendre ce mê-
nge au malade le ſoir vers l'heure du ſom-
eil, il appaiſera la toux, & procurera le
mmeil.

VERS.

emede dont on a éprouvé les plus heureux effets contre les vers.

Prenez un gros de coraline. Pour être de
onne qualité, il faut qu'elle ſoit rougeâtre,
ont les fibres ne ſoient ni rameuſes ni pier-

reuſes; qu'elle ſoit plus douce au toucher que celle qu'on vend communément ; qu'elle exhale une très-forte odeur de poiſſon, & le goût beaucoup ſalé. Prenez auſſi trente grains d'extrait gommeux réſineux de jalap, préparé ſuivant la *Pharmacopée de Londres* ; une once de ſirop de chicorée, compoſé de rhubarbe, & quatre onces d'eau diſtillée de menthe des jardins. Mêlez le tout, & faites une potion, dont vous ferez prendre tous les matins aux enfants à jeun une cuillerée à la fois, ayant ſoin chaque ſoir de bien agiter la bouteille. On pourra leur en donner trois cuillerées dans la matinée, en obſervant un intervalle d'une heure entre chacun ; & par-deſſus la troiſieme priſe on fera prendre une petite ſoupe. Quant aux grandes perſonnes, on augmentera en raiſon de leur âge & de leur conſtitution.

Autre remede.

Prenez du *ſemen contrà* finement pulvériſé, un gros ; de la rhubarbe, deux ſcrupules ; du ſel eſſentiel de quinquina, quinze grains ; autant d'*aquila alba ;* & faites-en des pillules dans une ſuffiſante quantité de ſirop de fleurs de pêcher. Diviſez ces bols en trois jours conſécutifs, ayant ſoin de boire par-deſſus un bouillon de chicorée ſauvage.

Autre remede.

On a éprouvé par un grand nombre d'expé-nces, que la graine d'ortie bien mûre, cuite dans l'eau ou dans du lait, eſt de la s grande efficacité contre les vers qui nrmentent & enlevent même tant de jeu- citoyens.

VUE.

Foibleſſe de vue ou *vue trouble.*

Mettez des foies, ou les inteſtins des gou- s de riviere dans une bouteille de verre oſée à une douce chaleur du ſoleil : ils convertiront en une liqueur jaune & hui-ſe. Appliquez-en ſur les yeux.

ULCERES.

Remede pour toutes ſortes d'ulceres.

Prenez deux jaunes d'œufs, deux cuillerées miel, deux cuillerées de farine de fro- t. Mêlez le tout enſemble, & en appli- ſur les ulceres & ſur les plaies.

Autre remede.

Mettez deux cuillerées d'huile de noix avec nt d'eau de chaux : c'eſt un baume excel- pour les ulceres & les brûlures.

Autre remede.

Prenez ſix gros crapauds, mettez-les quatre jours ſous un pot de terre, dans un lieu ſec, pour dégorger leur venin; puis mettez-les dans un autre petit pot de terre, l'eſpace de vingt-quatre heures, rempli d'eau-de-vie: enſuite prenez une chopine de bonne huile de lin, faites-la bouillir dans une grande poële, & y mettez frire les crapauds, juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs comme du bois: paſſez la liqueur dans un linge. C'eſt un baume excellent pour les ulceres.

VUE.

Topique pour fortifier la vue.

Ce topique ſe fait avec une infuſion de roſe de Provins, mêlangée à froid avec le vin. Ce remede s'applique toujours froid & quelque peu compliqué qu'il ſoit, il eſt cependant plus que ſuffiſant, lorſqu'il eſt pris à temps, pour détourner bien des maladies.

URINE.

Recette contre les difficultés d'uriner, & la ſuppreſſion totale de l'urine, cauſée par l'âcreté de cet excrément, ou par des glaires.

On prend une pincée de feuilles de mûrier blanc, qu'on fait infuſer en forme de thé da

ne ſuffiſante quantité d'eau. On boit par
ur trois ou quatre taſſes de cette liqueur,
: l'on a ſoin de l'édulcorer chaque fois,
uand on le peut, avec du ſirop de mûres.
faut avant tout adminiſtrer les remedes
énéraux contre l'inflammation, ſi elle exiſ-
, ou ſi le malade en eſt menacé : mais dès
l'on a calmé les ſymptômes inflammatoires,
n peut augmenter la quantité d'infuſion de
uilles de mûrier, & en faire la boiſſon or-
naire du malade, ou la rendre un peu plus
rte. C'eſt un moyen de débarraſſer la
ſſie, & de faciliter l'écoulement des
rines, précieux par ſa ſimplicité, & qui a
é rendu public par une perſonne de l'art
ès-verſée dans la pratique de la Médecine.

Flux d'urine involontaire, ou ſans ſe ſentir.

Remede. Mangez des œufs fricaſſés, où l'on
ra mis de la poudre de ſouris ſéchée au
our.

Autre remede.

Avalez en vous couchant une cervelle de
evre détrempée dans du vin.

Autre remede.

Prenez pendant un mois, dans un peu de
n rouge, une drachme de poudre de lima-
es rouges deſſéchées au four, ou le géſier d'un
oq rôti & mis en poudre.

Recette contre les taies des yeux.

Prenez du ſang de dragon en larme, aloës ſuccotin, myrrhe, autant de l'un que de l'autre, le tout en poudre bien fine. Délayez-en une quantité ſuffiſante dans un jaune d'œuf frais, pour en former des emplâtres, que vous appliquerez, ſur la tempe, à côté de l'œil malade. Quand il tombera de lui-même, vous y en ſubſtituerez un autre juſqu'à guériſon.

VAPEURS HISTÉRIQUES.

Remede. Frottez bien épais d'ail le dedans d'une ſoucoupe à café; appliquez-la enſuite du côté frotté d'ail, ſur le nombril; aſſujettiſſez-l'y juſqu'à ce qu'elle s'y attache; & ne l'ôtez que lorſqu'elle tombera d'elle-même.

Autre remede.

Pour les appaiſer l'eau de méliſſe, en maniere de thé eſt fort bonne; l'eau de la Reine de Hongrie, depuis une demi-drachme juſqu'à deux drachmes; l'eau de canelle, depuis une drachme juſqu'à cinq; l'eau de fleur d'orange, depuis une drachme juſqu'à une once: l'eſprit-de-vin camphré, depuis deux gouttes juſqu'à huit.

VERRUES.

Moyen de guérir les Verrues.

On prend une ardoise, on la fait calciner dans le feu, on la réduit en poudre, on imprégne cette poudre de vinaigre fort, on en fait une espece de bouillie, dont on frotte pendant quelque temps & plusieurs fois le jour la verrue : aucune ne résiste à ce remede, qui est aussi très-bon pour les cors.

Autre remede.

Egratignez un peu les verrues avec l'ongle, & frottez les souvent avec le pourpier froissé entre les doigts, ou avec la saumure du fond des pots à beurre, ou avec le jus de bourrache, ou avec le jus gluant d'un limaçon piqué, ou avec la dissolution du sel ammoniac en eau commune, tenant, si l'on veut, un linge dessus trempé dans cete eau.

VER SOLITAIRE.

Dit le Tænia.

Prenez racines de petite valeriane sauvage, pulvérisée récemment, une drachme; coquilles d'œufs calcinées & porphyrisées, vingt grains : délayez dans un plein verre de vin blanc, & faites prendre le matin à jeun, après avoir donné la veille un lavement avec une

décoction de figues. Le malade reſtera au lit couvert : ordinairement il ſue un peu; on ne lui donnera ni boiſſon ni aliments pendant trois heures; enſuite on lui ſervira un potage, & il obſervera un bon régime pendant le cours du traitement. On réitérera cette potion pendant trois matins conſécutifs. Le quatrieme jour on purgera le malade de la maniere ſuivante : Prenez mercure doux, dix grains; diagrede ſoufré, douze grains; coquilles d'œufs calcinées & porphyriſées, vingt grains; mêlez en triturant, & avec quantité ſuffiſante de ſirop de fleurs de pêcher, faites un bol à prendre le matin à jeun. Deux heures après le malade avalera un verre de la tiſane dont voici la recette : prenez ſéné mondé, demi-once; verſez deſſus deux livres d'eau chaude; ajoutez-y huit grains de ſel fixe de tartre, laiſſez infuſer ſur les cendres chaudes pendant la nuit; le matin, coulez avec expreſſion. Une heure après que le malade aura pris le premier verre de cette tiſane, on lui donnera un bouillon; enſuite on continuera, ou diſcontinuera la tiſane, ſelon que le purgatif agira plus ou moins; & l'on conduira le malade, ainſi qu'il eſt d'uſage un jour de purgation. Le ſoir on donnera le lavement déjà preſcrit. A l'égard des perſonnes robuſtes, & de celles chez qui une langue chargée & autres ſignes indiquent des amas dans l'eſtomac, l'Auteur de ce remede débute

par faire vomir avec le tartre ſtibié en lavage, donné à verrées. Il réitere ordinairement la potion vermifuge pendant trois jours, & le purgatif après ; quelquefois même il faut revenir au remede pour la troiſieme fois. Les doſes preſcrites ci-deſſus ſont pour un adulte ; on doit les varier ſelon l'état & l'âge du malade.

Tiſane purgative contre les vers.

Prenez des racines de contrayerva véritable, de dictamne blanc, de la ſemence de tanaiſie, de la corne de cerf rapée, de la coraline, ou *ſemen-contrà*, de chacun un gros & demi ; de la rhubarbe choiſie & découpée, de l'anis, de la coriandre & de la canelle, de chacun un gros. Concaſſez ce qui doit l'être. Faites bouillir le tout dans une quantité ſuffiſante d'eau de fontaine, pour une bouteille de colature. Sur la fin de l'ébullition, ajoutez-y un gros de follicule de ſéné, & un bâton de réglisſe effilée & concaſſée. Quand la décoction ſera refroidie, on la paſſera. La bouteille ſe diviſe en ſix verres, dont trois ſe prennent le jour, & les autres le lendemain, aux heures médicinales. On en réitérera l'uſage au dernier quartier de la lune, pendant cinq à ſix mois.

Remede pour les maux d'yeux.

Prenez pour un ſol de vitriol blanc : après

l'avoir fait fondre sur une pelle chaude, vous le verserez dans une chopine d'eau de fontaine : vous mettrez dans un autre vase pour un sol d'iris de Florence : après avoir battu séparément ces différentes drogues, vous les mêlerez & les verserez dans une bouteille, que vous aurez soin de boucher exactement. Le malade se frottera tous les matins les yeux avec cette eau. Ce remede a toujours bien réussi. Il est pris des Pays Anglois.

INFLAMMATION DES YEUX.

Recette éprouvée avec beaucoup de succès, contre les inflammations des yeux, & même contre la brûlure.

Mettez dans une assiette d'étain une cuillerée d'huile d'olive, une demi cuillerée de vinaigre rouge, & trois fois la pointe d'un couteau chargée de litharge d'or. Battez, mêlez bien le tout avec une cuiller d'étain durant environ deux minutes : vous aurez un baume dont vous vous frotterez souvent les yeux, & dont vous imbiberez une compresse que vous y tiendrez appliquée pendant la nuit.

Autre remede.

Prenez de l'eau rose dans un verre, faites durcir un œuf, & en ôtez la coque, tout chaud sortant du feu ; coupez-le par le milieu, & en ôtez le jaune pour le remplacer

de ſucre candi, & rejoignez les deux parties, leſquelles il faut nouer avec de la ſoie cramoiſie ; ce qu'étant fait, diſſolvez un peu de ſel ſaturne dans l'eau roſe, & mettez l'œuf dedans pendant vingt-quatre heures ; après il ſe faut laver les yeux avec ladite eau : il n'y a rien de meilleur pour ôter l'inflammation.

Ophtalmique étonnant par ſes bons effets pour les maux d'yeux & la goutte ſereine.

Prenez trente-une écreviſſes vivantes de riviere, priſes préciſément pendant que la lune & le ſoleil ſont au ſigne du Cancer, & non en d'autres temps. Autant peſant de chélidoine, racines, tiges, feuilles, fleurs, & cueillies avant le ſoleil levé, que les écreviſſes peſent. Le tout bien pilé enſemble dans un mortier de bois ou de pierre ; ajoutez-y une once de graines de fenouil, farine de feves de marais, & camphre, de chacun une demi-once : clous de girofle, aloës hépatique, tuthie préparée, le tout en poudre, de chacun deux drachmes. Mêlez bien le tout dans le mortier, & le partagez enſuite en trois parties. Mettez-en une dans une cucurbite, & diſtillez au bain-marie juſqu'à ficcité. Otez le marc, conſervez-le, & mettez dans la curcubite la ſeconde partie de la compoſition avec l'eau ſortie de la premiere diſtillation. Diſtillez de nouveau juſqu'à ficcité. Otez le marc, conſervez-le ; ſubſtituez-lui

la troiſieme partie avec l'eau diſtillée. Réitérez la diſtillation une troiſieme fois. Calcinez enſuite les trois marcs dans un vaſe fermé. Extrayez le ſel par diſſolution, filtration & évaporation ſelon l'art. Ajoutez le ſel qui en viendra à l'eau diſtillée; & après avoir digéré le tout à un feu doux de cendres, gardez la liqueur dans une bouteille bien bouchée.

Uſage : on purgera le malade au moins deux fois, à un jour d'intervalle, avec une médecine douce & céphalique; &, s'il y avoit plénitude de ſang, on ſeignera une fois au déclin de la lune. On inſinuera enſuite ſoir & matin deux ou trois goutes du collyre dans l'œil avec une plume noire de l'aile d'un poule, & l'on appliquera ſur l'œil une compreſſe légere imbibée de la liqueur.

On aura attention de ſe tenir le ventre libre pendant l'uſage du remede, qui ſera d'environ quarante jours pour la goutte ſereine. A cet effet on uſera, s'il eſt néceſſaire, de lavements compoſés d'eau pure de riviere, ſimplement dégourdie. On évitera auſſi toutes triſteſſes, occupations trop ſérieuſes, épiceries, viandes ſalées, céleri, liqueurs fortes, & tout excès dans le boire & le manger, les veilles, &c. Pour les autres maux d'yeux, on uſera du remede juſqu'à la guériſon.

Recette ſpécifique pour toutes les maladies des yeux, autrement nommée la pierre divine.

Prenez quatre onces de vitriol de Chypre, quatre onces de nître ou ſalpêtre, & quatre onces d'alun de roche. Le tout réduit en poudre, mettez-le dans un pot neuf bien verniſſé, & le faites fondre à petit feu ; augmentez enſuite le feu, & jettez dans le pot un peu d'eau chaude, juſqu'à ce que tout ſoit fondu. Cela fait, & la matiere étant bien chaude, jettez-y un gros de camphre concaſſé ou en poudre, & remuez ce mêlange avec une ſpatule de bois. Lorſque le camphre ſera fondu & incorporé avec les autres drogues, couvrez le pot, luttez-le bien avec de la pâte, & laiſſez refroidir cette compoſition pendant vingt-quatre heures. Vous caſſerez alors le pot, & vous y trouverez une pierre verte, que vous aurez l'attention de ſéparer d'avec les fragments du pot. Enſuite, pour la conſerver, vous la mettrez dans une petite boîte, où elle ne puiſſe pas s'éventer. *Voici l'uſage qu'on en fait.* On prend un demi-gros de cette pierre, qu'on réduit en poudre, & qu'on met avec un demi-ſetier d'eau de fontaine dans une phiole de verre. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on en fait tiédir un peu dans une cuiller d'argent ; on y trempe ſon doigt, & on en laiſſe tomber une goutte ou deux dans l'œil malade. Cette opération ſe répete

trois ou quatre fois le jour, & autant la nuit, ſi l'on ſe réveille. Cette eau fortifie la vue, l'éclaircit, nétoie les yeux, en détruit les taies naiſſantes, guérit les fluxions, & diſſipe les rougeurs.

SECRETS

CONCERNANT

LES BIENS DE CAMPAGNE.

TERRES, GRAINS, ARBRES, BESTIAUX, BREBIS, ET AUTRES ANIMAUX, LES FLEURS ET LES INSECTES.

SECONDE PARTIE.

ABEILLES.

Méthode aussi simple qu'efficace, pour conserver les Abeilles pendant l'hiver, & les nourrir à peu de frais.

Il ne s'agit que de placer les ruches dans un lieu bien sec, & dans lequel une fraîcheur constante procure à ces utiles insectes un

ſommeil preſque continuel. On prétend qu'une ruche ainſi dépoſée, peſant ſoixante-onze livres & demie, peſoit encore, après l'hiver, ſoixante-ſept livres un quart.

Moyens de garantir les arbres des impreſſions funeſtes du froid.

Un de ces moyens les plus efficaces, & qui nous eſt indiqué par la nature, eſt de dépouiller les plantes délicates de leurs feuilles, même avant le temps où elles les perdent, mais il faut les dégarnir de temps en temps & non tout-à-la-fois; alors le ſuc de la plante devient moins abondant, plus lent & plus gros, & il gele par conſéquent plus difficilement.

Le même pour le chanvre & le lin.

On a auſſi préſervé des impreſſions du froid le plus vif le lin & le chanvre, &c. en couvrant les champs de petites branches de ſapin & autres arbres, en quantité ſuffiſante pour dérober le fond à la vue d'une piece de terre recouverte. Cette maniere a donné de très-beau lin, pendant que celui d'une piece voiſine découverte, à compenſé à peine les frais de culture.

L'expérience a fait connoître qu'une enveloppe de mouſſe eſt très-ſalutaire pour tous les arbres délicats que l'on tranſplante. Cette

nveloppe les aide à ſupporter le froid ainſi ue la chaleur.

Recette d'un engrais très-propre à prévenir le dépériſſement des arbres.

Prenez pour chaque plante une livre de ſel ommun, & quatre de cendres de vigne : ſi a plante & le terrein ſont infectés de four- nis, ajoutez-y deux onces de ſoufre réduit n poudre impalpable. Mêlez le tout enſem- le ; faites creuſer tout au tour, par un temps ec, dans le printemps, avant que la plante 'en reſſente, un trou d'un pied & demi de rofondeur. Dépoſez-y ce mêlange, & re- couvrez-le de terre.

ARBRES FRUITIERS.

Moyen de fortifier les arbres fruitiers, & les garantir des vermines & inſectes qui les font ſouvent périr.

Ayez un tonneau qui contienne environ eux cents quarante pintes d'eau, mettez ans ce tonneau un demi-boiſſeau de crotin le pigeons, autant de celui de brebis, autant le celui de poules, autant d'excréments de aches, autant de crotin de cheval : ajoutez-y n boiſſeau de ſuie de cheminée ; faites bouil- lir du genet, ou autres plantes fortes dans de 'eau de leſſive. Lorſque les plantes ſeront bien uites, retirez-les, & jettez votre leſſive ainſi

imprégnée du suc des plantes dans le tonneau où sont les ingrédients nommés ci dessus : remuez le tout pendant quatre ou cinq jours. Lorsque cette lessive aura bien fermenté, vous pourrez vous en servir.

Quand vous vous appercevrez qu'un arbre est malade, vous en arroserez le pied avec cette lessive, & vous en répandrez une quantité suffisante pour qu'elle puisse pénétrer jusqu'aux racines : vous pouvez aussi en asperger les branches & les feuilles, si vous appercevez que les fourmis ou autres insectes s'y soient attachées.

Si l'arbre est bien malade, & qu'il ait langui tout l'été, on doit, au mois d'Octobre ou de Novembre, faire un bassin, autour de l'arbre, & y mettre le marc qui est resté au fond du tonneau.

Si l'on s'apperçoit qu'un arbre soit trop attaqué d'insectes, & qu'on n'eût pas le temps de préparer la lessive dont on vient de donner la recette, on peut, en attendant qu'elle soit prête, saupoudrer simplement l'arbre avec de la suie de cheminée : mais afin que cette poussiere ne soit point emportée par le vent, il faut faire cette opération pendant que la rosée est encore sur les feuilles, ou après la pluie.

GREFFE DES ARBRES.

Nouvelle méthode de greffer, ſimple & ſûre.

Pour avoir dans la même année un arbre à fruit dont la tête ſoit bien formée, belle & bien garnie, lorſqu'il eſt en pleine ſeve, il faut choiſir une branche de la même groſſeur que la tige de l'arbre ſur lequel on veut l'enter. On ſcie cette tige deux ou trois pouces plus haut que l'endroit ſur lequel on doit ajuſter la greffe, on en fend l'écorce en trois endroits, de la longueur de trois à quatre pouces, ſuivant que cette tige a plus ou moins de groſſeur. On écarte cette écorce de ſon bois, de maniere qu'elle ne puiſſe être affleurée dans le reſte de l'opération. Après, par un ſecond coup de ſcie donné à la tige, on enleve un morceau de trois ou quatre pouces; on prend enſuite la ſerpette pour tailler le reſte de la tige dépouillée de ſon écorce en bec de flute, bien égal & bien uni: on en fait autant à la branche du jeune bois que l'on veut y adapter. On obſerve que les deux becs ſe touchent bien exactement dans toutes les parties, & que le canal de la moële du jeune bois ſoit perpendiculaire à celui de la tige, celle-ci ne devant pas avoir un contour ni plus gros ni plus petit que celui de la branche qu'on ajuſte. On peut ajouter à ce procédé une précaution qui conſiſte à

percer non-seulement le sujet qu'on greffe, mais encore la branche adoptive, de maniere qu'on puisse les assujettir par une cheville de quinze à seize lignes de longueur, sur deux de grosseur, faite du même bois qu'on a tiré de la rige.

La greffe, par ce moyen, se trouve retenue dans sa perpendicularité, & la seve surabondante se glisse dans les vuides insensibles que la douille ne remplit pas assez exactement. En s'y coagulant elle asservit & consolide l'union des deux bois; elle en est plus disposée à s'introduire dans les ramifications de la greffe; elle accélere par conséquent sa reprise. On releve ensuite sur la greffe l'écorce de la tige, on l'arrange de façon qu'elle enveloppe parfaitement la branche qui doit déjà se contenir d'elle-même, comme dans un calice proportionné à sa grosseur. On maitient à l'ordinaire cette écorce avec de la filasse, ou de la laine, ou de la terre grasse, dont on fait un enduit autour de la greffe. On pourroit se contenter d'enduire seulement cette greffe avec de la cire molle. L'avantage de cette greffe, est que l'on peut laisser à la tige toute la longueur que l'on veut, & par conséquent ajuster une tête toute formée sur l'arbre que l'on veut faire revivre.

C'est ainsi que les habitants de la Marche & du Limosin renouvellent leurs chataigners,

lſans preſque s'appercevoir de leur change-ment.

ASPERGES.

Méthode pour faire un foſſé d'aſperges.

Il faut creuſer un foſſé de deux pieds de profondeur ſur dix pieds de largeur, & autant de longeur que le carré ou jardin l'exigera, remplir le foſſé de fumier bien conſommé, fouler cette derniere ſubſtance, en remettre par-deſſus juſqu'à ce que le foſſé ſoit entiérement comblé, étendre ſur le tout, vers la fin de Mars, de bon terreau fin (de l'épaiſſeur de ſix pouces) paſſé à la claie, & de ſuite, par un temps ſec, ſemer ſur le foſſé quatre rangées de graines d'aſperges, à deux pieds l'une de l'autre en tout ſens. On peut néanmoins mettre deux graines à côté l'une de l'autre, c'eſt-à-dire, à quatre pouces de diſtance, & cela pour être aſſuré qu'il en pouſſera au moins une; après quoi on extirpera la patte de celle qui paroîtra la moins vigoureuſe, afin qu'il n'en reſte qu'une à chaque diſtance de deux pieds. L'Auteur de cette méthode, recommande de ne jamais répandre de gros fumier ſur le foſſé avant l'hiver, parce qu'il deviendroit l'aſyle des inſectes, qui, après que les pluies & les neiges ont fondu cette ſubſtance, entrent dans la terre & dévorent la patte: il faut cependant, tous les ans, avant l'hiver, répandre du terreau fin, & le mêler

de ſuite avec celui qu'on a déja répandu. Il eſt bon de faire travailler le tour du foſſé deux fois l'année, pendant l'été, pour écarter le chiendent qui ſe communiqueroit dans le voiſinage; enfin, ſi l'on préfere de belles qualités à de médiocres, on ne doit cueillir que la troiſieme année.

BESTIAUX, BÊTES A CORNES ET BREBIS.

Remede préſervatif contre la maladie des Beſtiaux, publié en Poitou en 2775, par ordre du Gouvernement.

Prenez un bâton de ſoufre d'environ une livre; laiſſez-le pendant huit jours dans le baquet où l'on fait boire les bœufs & les vaches; au bout de ce temps, ſubſtituez un autre bâton de ſoufre au premier; verſez enſuite trois ſeaux d'eau dans le baquet, & ajoutez-y les ingrédients ſuivants : ſavoir, trois gros d'alun de Rome ou d'Angleterre, trois gros de ſel marin, trois bonnes cuillerées de vinaigre ordinaire, & une poignée de ſon, de farine d'orge ou d'autre farine : mêlez & donnez à boire au bétail à ſon gré, ſoit en total, ſoit en partie. On ne donnera le ſoir à boire que de l'eau commune, ſans autre ingrédient que le ſoufre, qui reſtera toujours dans le baquet, ainſi que l'eau préparée qui aura pu reſter de la boiſſon du matin. On conſeille de donner également le ſoir la boiſ-

n du matin aux bêtes que l'or ſoupçonne-
it d'être attaquées de cette maladie.

Maladie des beſtiaux, dite Epizootie.

On a employé, avec le plus grand ſuccès,
ns la Baſſe-Autriche, contre l'épizootie,
remede très-ſimple, qui conſiſte dans de
craie de Cologne pilée, & du poivre long
alement pile ſéparément. La doſe pour un
euf ou un taureau, eſt de deux onces; pour
e vache, d'une once; pour un veau d'un
u plus d'un an, d'un peu plus de demi-
ice; & pour un veau nouvellement ſevré,
un ſixieme d'once. Les payſans ont fait pren-
e trois de ces doſes au bétail; on les donne
matin entre deux morceaux de pain, que
on a ſoin de faire avaler à l'animal; car le
auvais goût du remede lui inſpire de la ré-
gnance. On ne laiſſe manger le bétail que
eux heures après, & on le nourrit avec le
urrage ordinaire. Les trois doſes ſe donnent
cinq jours, en laiſſant un jour d'intervalle
l'une à l'autre priſe.

emede pour les tranchées & les colliques des bêtes à cornes & des chevaux.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit que l'animal eſt
alade, on fait bouillir une chaudronnée d'eau
ans laquelle on fait tremper un grand ſac ou
n gros drap ployé en quatre. On porte la
haudronnée auprès de l'animal; on en tire

le ſac ou le drap, qu'on lui applique en long ſur les reins & l'échine, que l'on recouvre encore d'une couverture de laine ployée en deux. Il faut que l'animal ſoit dans un endroit chaud & bien fermé. La guériſon doit être opérée dans un demi-quart-d'heure au plus. Avant ce terme, l'animal doit uriner, ce qui eſt une marque certaine de l'effet du remede.

Recette, éprouvée avec ſuccès, pour prévenir les épidémies, les peſtes, les épizooties & les mortalités.

Elle conſiſte en une mixtion de ſix livres de graines de genievre, autant de feuilles du même arbuſte, autant d'épis de froment, & autant de pommes de pin ou de ſapin; huit livres de ſalpêtre commun, ſix livres de ſoufre & deux livres de myrrhe: le tout bien pulvériſé & bien mêlé. On fait trente-cinq à trente-ſix livres de parfum en poudre, qui purifie l'air de façon qu'il n'y a rien à craindre dans les endroits ainſi parfumés, quels que puiſſent être d'ailleurs les effets de la peſte, ou d'une mortalité quelconque. Lorſqu'on ne peut point ſe procurer de myrrhe, il ſuffit d'avoir à la place de la réſine de pin. Ce parfum, dont on fait uſage en Ruſſie, dans les lieux infectés d'épidémies & d'épizooties, a parfaitement réuſſi en Siléſie, dans les temps de mortalité, dont on s'eſt plaint preſque par-tout.

Remede

Remede très-efficace pour guérir l'enflure des bêtes à cornes, causée par l'humidité du treffle dont elles se sont nourries.

Administrer sur le champ à ces animaux un ou deux lavements carminatifs, composés de trois onces de racines de guimauves, d'une demi-poignée de sommités de camomille, de pareille quantité de mélilot, d'une once de carvis, & d'autant de semence d'anet. On fait bouillir le tout dans cinq livres d'eau commune, jusqu'à diminution d'un tiers; on coule ensuite, & dans la colature on délaie trois onces de miel commun. Quand ces lavements ne suffisent pas, on est assuré de détruire l'enflure & de sauver la bête, avec une demi-once de nitre purifié, que l'on fait fondre dans quatre onces d'eau-de-vie, en donnant ce breuvage à l'animal.

Remede contre les fievres putrides des bêtes à cornes.

Prenez une pinte d'eau de son légere, six onces de sel de Baviere, que vous y ferez dissoudre, cinq drachmes de rhubarbe, dite *de Coines*, & dix onces de miel aigre ordinaire: faites avaler à l'animal malade ces différentes drogues, mêlées ensemble & tiedes; cette dose suffit pour purger une bête à corne forcée: on en donne les deux tiers à un jeune bœuf, la moitié à un plus jeune.

Excellent Remede, éprouvé avec ſuccès, contre le flux de ſang des bêtes à cornes.

Faites prendre à chaque bœuf & à chaque vache trois quarts de lot de rhubarbe rapée, & remuée dans de l'eau, un demi-lot aux bêtes plus jeunes, & un quart de lot aux vaux. Répétez ce remede vingt-quatre heures après pour les beſtiaux qui ſeront déjà vivement attaqués de cette maladie, & pour ceux que la premiere potion n'aura pas guéri. De tous les beſtiaux auxquels on fit prendre de la rhubarbe, dit l'Auteur de ce remede, il n'en périt pas un ſeul, & tous furent parfaitement rétablis en très-peu de temps. Il ſe trouva un ſeul propriétaire qui mépriſa ce remede coactif: il avoit quatre vaches, qui prirent toutes la maladie, & en moururent en peu de jours. On a cru devoir répandre cette maniere de guérir les bêtes à cornes attaquées du flux, parce que la cure eſt ſimple & à la portée de tout le monde.

Remede, auſſi ſimple qu'efficace, pour guérir les bêtes à cornes de la diarrhée.

Mettez du papier dans du lait, faites-les bouillir enſemble, en ayant ſoin de bien remuer le tout juſqu'à ce que le papier ſe diſſolve. Après que cette eſpece de bouillie ſera faite, vous la donnerez à l'animal malade. Il faut pour un veau d'un an, une feuille de

papier commun ; pour un veau de deux ans, une feuille & demie ; pour une vache, deux feuilles. Mais, dans tous ces cas différents, la dose de lait doit être toujours la même, c'est-à-dire, d'un pot. On prétend que ce remede est aussi très-bon pour les personnes attaquées de la diarrhée, & qu'il arrête très-vîte le flux de sang. Une pinte de lait, dans laquelle on fera bouillir une demi-feuille de papier, ou même un peu moins, suffira pour ces deux maladies. Si la premiere prise ne coupe pas la racine du mal, on en viendra à une seconde ; il est rare, à ce qu'on assure, qu'il en soit besoin d'une troisieme pour être entiérement guéri.

Remede qui a toujours réussi contre les maladies les plus désespérées des bêtes à cornes.

Prenez un quarteron de beurre frais, un bon gobelet de fort vinaigre, autant de bonne saumure, & la même quantité d'huile de poix. Faites fondre le tout ensemble, & donnez le tiers à la bête, en observant qu'il y ait au moins trois heures qu'elle n'ait mangé, & ne lui donnez de nourriture que quatre heures après. L'Auteur conseille de prendre ce remede deux fois par an ; l'une au printemps, avant de livrer les bêtes aux pacages ; l'autre en automne, avant de les renfermer dans l'écurie. Il observe aussi qu'il l'a administré trois jours de suite contre le poi-

ſon, l'enflure, & qu'on peut le répéter ſans riſque.

ENGRAISSER LE BÉTAIL.

Moyen d'engraiſſer le bétail avec des marrons d'Inde, préparés pour cela.

Il faut d'abord jetter vingt à vingt-quatre pintes d'eau, ſur la huitieme partie d'un boiſſeau de chaux vive, miſe au fond d'un petit cuvier à leſſive, garni d'un drap de toile très-ſerrée. Quant la chaux a été bien éteinte, on tire l'eau imprégnée de ſes ſels par le conduit ordinaire des cuviers, & on fait bouillir les marrons quelque temps dans cette eau, après les avoir piqués en deux ou trois endroits. Lorſqu'ils ont été aſſez amolis, on les fait peler, & enſuite tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche : alors on les emploie avec ſuccès pour engraiſſer le bétail. Cependant on ne conſeille pas de préſenter les marrons aux bêtes qui portent ou qui nourriſſent, ainſi préparés.

MALADIES DES BREBIS.

Recette pour préſerver du tac les brebis & les agneaux.

Hâchez de la rhue le plus menu qu'il ſera poſſible ; formez-en un monceau, dont vous prendrez deux jointées, que vous mettrez in-

ıſer pendant une nuit dans un ſeau d'eau ɔmmune. Le lendemain, exprimez la rhue ans vos mains, & faites enſorte qu'il n'en ɛſte pas dans l'eau ; vous jetterez alors dans ette infuſion de rhue une certaine quantité ɛ ſel, de maniere qu'elle ſoit aſſez épaiſſe & ſez forte pour ſoutenir un œuf. Lorſque vous ırez jetté le deſſus de cette ſaumure, prenez ɔur un ſol de fleur de ſoufre, que vous êlerez avec cinq grandes cuillerées ou une ɛmi-pinte de l'eau dont on vient de parler : ɔus ferez avaler le tout au moyen d'un enonnoir, une fois en neuf jours, à chaque rebis ou agneau, ſi le danger eſt preſſant, u dans quinze & même vingt jours ; s'il n'y pas beaucoup à craindre.

Remede pour guérir les brebis qui piſſent le ſang, extrait d'un ouvrage intitulé : Guide des Bergers.

Prenez de la racine de conſoude & de la ɛrvenche, parties égales : faites-les bouillir ans deux pintes de bonne biere, juſqu'à ce ue le tout ſe réduiſe à une ſeule pinte : après voir filtré cette décoction, vous la donnez en petite doſe à la brebis malade, qui ne ardera point à guérir.

Autre Recette pour la guériſon des bleſſures cauſées aux moutons par les épines.

1°. Après avoir coupé le plus près qu'il

vous ſera poſſible la laine qui environne la plaie, vous pilerez une certaine quantité d'aurone, que vous mêlerez avec de la graiſſe de porc, pour en frotter la bleſſure, qui ne tardera point à guérir.

2°. Prenez de la graiſſe de porc, du vinaigre & du miel, parties égales : faites bouillir le tout enſemble : ajoutez-y de la réſine & de l'encens mâle, dont vous formerez un onguent. Lorſqu'il s'agira d'en faire uſage, vous le chaufferez & en étendrez la quantité convenable ſur un morceau de linge ou de peau, dont vous couvrirez la plaie.

3°. Faites une emplâtre avec de la farine de froment, du vin rouge & du miel : il préviendra ou arrêtera la ſuppuration dans de pareilles bleſſures.

Recette pour détruire les vers qui s'attachent aux brebis.

Prenez de l'huile d'olive & du ſoufre pulvériſé ; formez-en une pâte, avec laquelle vous frotterez l'animal, ou bien faites un mêlange de goudron & de ſoufre mis en poudre impalpable, que vous approcherez du feu avant de l'employer.

Autre pour guérir les brebis de la gale.

Prenez de l'urine d'un homme ſain & vigoureux, ou de celle de vache, dans laquelle vous ferez bouillir des tiges de tabac, avec

du savon & du sel en petite quantité. Vous aurez soin de ne pas trop laisser épaissir ce mêlange, qui doit être liquide, & vous le filtrerez au travers d'un linge ; on en frotte de temps en temps, jusqu'à une parfaite guérison, la partie galeuse de la peau de la brebis. Si l'on desire un remede plus actif & plus prompt, on ajoutera à deux pintes de cette liqueur une drachme de sublimé corrosif mis en poudre impalpable ; on aura soin de le bien délayer, afin qu'il puisse se dissoudre : il faut laver la peau galeuse avec cette eau mercurielle une seule fois ; mais le moyen le plus sûr pour l'employer sans danger, est de frotter deux jours de suite la brebis avec du beurre ou de la thériaque avant que de répandre sur les pustules l'eau qu'on vient de décrire.

Autre recette.

Prenez un setier de sucre d'hyssope, la même quantité de celui de camomille, une demi-pinte d'eau, dans laquelle on aura laissé tremper du tabac, deux onces de fleurs de soufre, une poignée de racines de fougere ; un demi-setier d'urine, & deux poignées de sel marin. Faites bouillir le tout ensemble, & conservez ce qui restera de liquide pour en laver les parties affectées : vous donnerez en même temps aux brebis du sel & de l'eau à boire : on aura soin de ne les nourrir pen-

dant la durée de leur maladie qu'avec du fourage sec.

VERMINE AUX ANIMAUX.

Recette pour détruire la vermine & les tics qui s'attachent aux brebis, &c. pris dans le Guide des Bergers, ouvrage anglois.

Prenez de la racine d'érable ordinaire, coupez-la en petits morceaux, ou mettez-la plutôt en poudre, & faites-en une décoction dans l'eau commune, à raison d'une once par chaque pinte d'eau. Vous filtrerez le tout, & lorsqu'il sera refroidi, on en frottera la peau de la brebis, dans l'endroit où l'on présume que ces insectes se trouvent en plus grande quantité; cette décoction les fera périr.

BLEDS ET GRAINS.

Recette éprouvée avec succès pour garantir les bleds de la nielle.

Prenez cent livres de cendres de bois neuf que vous mettrez dans un cuvier; ajoutez-y deux cents pintes d'eau de riviere; remuez le tout avec une palette, & laissez-le infuser deux fois vingt-quatre heures; passez cette lessive dans une grande chaudiere; &, après qu'elle aura été chauffée, faites-y fondre quinze livres de chaux, & remuez le tout; retirez ensuite cette lessive; &, pour y mettre votre

bled, attendez que vous puiſſiez y tenir la main. Alors, après avoir lavé dans pluſieurs eaux votre graine, vous plongerez dans la leſſive le pannier à deux anſes où il ſera contenu; vous ne le retirerez, pour le laiſſer égoutter, qu'après l'avoir remué fortement, & l'étendrez enſuite ſur l'aire ou ſur des tables, afin de lui donner le dégré de ſiccité convenable. Une pareille leſſive ſuffit pour ſoixante boiſſeaux, le boiſſeau étant du poids de trente livres.

Recette pour avoir une récolte abondante de bled.

Lorſqu'on a déterminé la quantité de bled que l'on deſtine pour les ſemailles, il faut avoir autant de livres de nitre que l'on a de ſix boiſſeaux de grains: chaque boiſſeau devant peſer environ vingt livres. Après avoir pilé ce nitre & réduit en pouſſiere, on le met ſur le feu dans un vaiſſeau de fer pour le faire détonner & le fixer. Pour obliger le nitre à s'enflammer plutôt, on a ſoin d'y jetter ſouvent de la poudre de charbon bien fine; & lorſque la flamme eſt un peu trop forte, on l'étouffe avec le couvercle: après quoi on met le nitre ainſi préparé dans un autre grand vaiſſeau rempli de fumier de cheval, le plus pourri qu'on puiſſe avoir. On y jette une quantité ſuffiſante d'eau de pluie. On laiſſe ces matieres en digeſtion pendant huit jours, & on

expoſe pendant ce temps le vaiſſeau au grand ſoleil, afin d'y exciter une grande fermentation. Ce temps paſſé, on preſſe le fumier, & on en exprime toute l'eau qu'on y avoit jettée : on met ſon bled infuſer pendant vingt-quatre heures dans cette eau ; & comme il ne faut point le ſemer trop ſerré, on y joint les trois quarts de terre, afin que la main du ſemeur ſoit pleine, & que les grains puiſſent tomber à une certaine diſtance. Le fermier qui a communiqué cette recette fait chaque année tremper ſon grain dans cette infuſion, & il aſſure qu'il en retire des profits très-conſidérables, & qu'il a vu un ſeul grain en produire plus de trois mille contenus dans cent épis venus ſur une même touffe.

Autre maniere d'avoir une récolte abondante.

Pour ſix boiſſeaux de bled que l'on veut ſemer, prenez environ la neuvieme partie d'un boiſſeau de chaux vive, trois poignées de ſuie de four ou de poële, & autant de ſel. Répandez le tout bien mêlé enſemble ſur le bled avec de l'égout de fumier, prenant un arroſoir plein pour chaque boiſſeau : puis remuez le bled pendant qu'on l'arroſe, & arroſez-le juſqu'à ce qu'il ſoit bien humecté ; enfin remettez-le en tas, & laiſſez-le ainſi pendant la nuit ; car cet ouvrage doit ſe faire la veille du jour où l'on doit ſemer. Si l'on

ſeme plus de ſix boiſſeaux, il faut augmenter à proportion les doſes marquées ci-deſſus.

Méthode éprouvée pour préſerver les bleds de la carie.

Ayez de la leſſive où l'on ait mis tremper du linge; la quantité preſcrite eſt d'une pinte pour chaque boiſſeau, meſure de Paris. Faites fondre dans cette leſſive une livre de couperoſe verte pour vingt boiſſeaux de Paris. (On aſſure que ce minéral eſt auſſi propre à détruire le principe de la carie que peut l'être la chaux vive & que d'ailleurs ſon amertume éloigne du grain les inſectes ou au moins pour quelque temps.) Dès que la leſſive ſera ſur le feu, vous aurez ſoin de bien remuer : lorſque vous verrez la couperoſe fondue, & la mixtion au dégré de chaleur convenable, vous la verſerez de la chaudiere dans un cuvier proportionné à la quantité de leſſive que vous voudrez employer. Vous y ferez alors diſſoudre deux onces au moins de chaux vive par pinte d'eau. Quand ce mêlange aura la blancheur & la chaleur requiſes, vous le remuerez bien & le jetterez peu-à-peu ſur le grain, que vous aurez ſoin de tourner & de retourner pluſieurs fois; enſuite vous mettrez la ſemence en tas, & vous pourrez l'employer dès le lendemain : il ne faut pas tarder plus d'un mois à en faire uſage.

Maniere de préparer le bled deſtiné pour la ſemence.

Ramaſſez une quantité égale d'urine humaine, & de celle de bœuf ou de vache, mêlez-les enſemble dans un même vaſe. Ajoutez à ce mêlange, quelques jours avant d'en faire l'uſage ſuivant, des crottins de cheval. Tirez cette urine au clair ; mettez-y tremper pendant douze heures le froment deſtiné pour la ſemence, & répandez-le enſuite ſur une groſſe toile étendue à l'ombre, & où vous le laiſſerez quatre ou cinq jours, juſqu'à ce qu'il paroiſſe commencer à germer ; ce qui arrive plutôt ou plus tard, ſelon que le temps eſt chaud ou humide. Il eſt eſſentiel d'obſerver cette diſpoſition à germer, parce que c'eſt l'inſtant de ſemer le grain, ce qu'il faut faire promptement dans une terre déjà préparée, où l'on puiſſe le couvrir de ſuite à l'ordinaire. Dans l'automne de l'année 1775, un cultivateur du Lyonnois fit ſemer, avec les précautions qu'on vient d'indiquer, quatre bichets de froment, & ils en ont produit cent trente-ſept, ſans y comprendre la dîme qui a été payée en gerbes.

GRAINS.

Un cultivateur expérimenté a éprouvé que le grain envelloppé dans des cendres de gazon germe plutôt, ſe défend mieux, verſe moins,

produit davantage. Après avoir mêlé la va-
ur d'un tiers de grains avec deux tiers &
us de ces cendres, il laiſſe le tout enſemble
ndant deux jours & deux nuits, & ſeme en-
ite cendres & grains tout enſemble.

Moyen de prévenir les fâcheux accidents & maladies cauſées par l'uſage du grain imparfaitement mûr.

Il ne s'agit que de faire bien ſécher ces
ains au ſoleil, ou dans un four chauffé con-
nablement. Le grain abſolument mauvais
ride, ſe racornit & ſe deſſeche entiérement.
n paſſe le tout dans un crible ou ſas; ce
ain, qui eſt devenu plus petit tombe, & le
ſte peut être d'autant plus sûrement em-
loyé que la cuiſſon, ou plutôt le chauffage
u jour, ſupplée en partie au défaut de ma-
urité.

CHAMPIGNONS.

Maniere de faire venir des champignons dans une cave, lorſqu'on n'a pas à ſa portée un jardin ou des couches.

Elevez dans une cave, & à trois ou quatre
ieds de diſtance du mur, une couche de
rottins de cheval, de mulet & de fiente de
igeons, le tout bien mêlé : diſpoſez cette
couche en talus : couvrez-la d'un demi-pou-
ce de terreau, & battez-la avec le dos d'une
elle ou d'une bêche. Arroſez cette couche
d'eau tiede, & jettez-y des épluchures de

champignons, & au troiſieme jour elle portera des champignons : arroſez-la de temps en temps, & elle vous en donnera pendant trois ou quatre années conſécutives.

CANARDS.

Méthode nouvellement perfectionnée, approuvée & très-ſimple, pour élever des canards.

Dès que vous aurez ſix ou huit œufs, faites-les couver par une poule, pendant huit ou dix jours ſeulement : après quoi vous les enterrerez dans du fumier de cheval, en prenant ſoin de les retourner de douze en douze heures ſens deſſus deſſous, juſqu'à ce qu'ils ſoient éclos ; ce qui arrive ordinairement au bout d'un mois : s'il le falloit, on pourroit abſolument les faire éclorre plutôt. On a déjà mis de nouveaux œufs ſous la poule, & on continue ſucceſſivement pendant deux ou trois mois, en ſuivant la même méthode. Dans les temps pluvieux ou froids, après avoir tiré les œufs de deſſous la poule, au lieu de les mettre dans les fumiers, on les place devant le feu à certaine diſtance, & on les retourne de même de douze heures en douze heures. Par ce moyen dix ou douze canards vous en donneront chaque année pluſieurs centaines. Peut-être cette méthode pourroit-elle être eſſayée avec ſuccès pour les poules.

CHAUME.

Méthode pour préſerver du feu les toîts de chaume.

On diſſout dans l'eau une partie ſuffiſante de bon mortier, qu'on remue juſqu'à ce qu'il ſe convertiſſe en une eſpece de bouillie liquide. Lorſque le couvreur a poſé une botte de chaume, une autre perſonne verſe avec un vaſe quelconque aſſez de mortier ſur la paille, pour la couvrir entiérement juſqu'à la moitié de ſa longueur. A meſure qu'on place une autre botte, la partie enduite de ce mortier vient repoſer ſur celle de l'autre botte qui n'en a point reçu ; ainſi de ſuite, de maniere que les côtés extérieurs & découverts ſoient à la fin entiérement enduits de mortier.

CHEVAUX.

Recette éprouvée avec ſuccès contre la fievre des chevaux.

Commencez par ſaigner le cheval malade, & donnez-lui le breuvrage ſuivant. Prenez ſix onces de gentiane, ſix onces de graine de perſil, & une poignée de rhue : vous les ferez bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, que vous mettrez dans un pot de terre verniſſé. Lorſque cette décoction ſera réduite environ au tiers, & qu'elle commençera à pren-

dre une couleur noirâtre, le breuvage ſera préparé. Vous en prendrez ſept onces & demie, que vous ferez avaler au cheval par le moyen d'une corne.

Recette pour les enclouures, les cors & le tour de reins des chevaux.

Prenez un quarteron de cire jaune, la même quantité de poix réſine, de poix blanche, d'huile d'olive, & un quarteron & demi de ſain-doux ſans ſel. Lorſque toutes ces drogues ſeront fondues, vous y ajouterez huile d'aſpic, huile pétrole, huile de térébenthine, huile d'hipericune, de chaque deux onces. Vous mêlerez bien le tout enſemble, & le paſſerez à travers un linge.

CHIENS.

Recette pour nourrir à peu de frais & très-bien une meute conſidérable.

Voici comme s'y prend un Seigneur des environs de Léipſick, grand amateur de la chaſſe. Il ſe procure une certaine quantité d'os de mouton, qu'il fait bouillir, après les avoir mis en pieces, juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu ramollis: il en réſulte un bouillon gras, épais, ſubſtantiel, dont les chiens s'accommodent à merveille; ils mangent enſuite les os; ſept à huit pour chacun ſuffiſent; ils ne font qu'un repas vers midi; le ſoir on ſe con-

ente de leur donner un morceau de pain noir. Les chiens ſe portent beaucoup mieux que ceux qu'on nourrit plus délicatement ; ils ſont alertes, agiles, gais & rarement malades.

Remede bien ſimple, éprouvé avec ſuccès, contre la maladie des chiens.

Il conſiſte à ſouffler dans les narrines de l'animal malade du tabac en poudre très-fine & bien ſeche, puis le laiſſer aller. Il éternuera aſſez long-temps, jettera beaucoup d'humeur par le nez, en s'agittant fortement. Recommencez les jours ſuivants : chaque fois le chien ſera viſiblement ſoulagé. Le troiſieme jour il n'aura plus de mal.

Méthode ſimple & éprouvée avec grand ſuccès, pour garantir les chiens de la rage.

Lorſqu'un chien a été mordu par un autre chien enragé, il faut lui faire manger tous les matins à jeun, pendant neuf jours, une omelette compoſée de trois œufs, & ſalée trois fois plus qu'à l'ordinaire ; on y ajoute une poignée de la plante appellée *jrateron*, vulgairement *ridon*, après l'avoir hâchée légérement. Ce remede a toujours réuſſi.

Autre méthode de préſerver les chiens de la rage.

Il faut verſer deux pintes d'eau bouillante ſur quatre onces de vif argent miſes dans un vaſe de terre. On place enſuite ce vaſe dans

l'endroit où les chiens ont coutume d'aller boire. Lorſqu'ils ont épuiſé l'eau, on en remet d'autre en même quantité, & toujours bouillante, ſans renouveller la doſe du mercure, qui, après une année de ſervice, n'a rien perdu de ſon poids.

CIDRE.

Recette pour faire un demi muid de bon Cidre.

1°. Prenez ſept livres & demie d'orge, que vous ferez bouillir autant qu'il ſera poſſible, & que vous réduirez en bouillie aſſez liquide, pour être paſſée dans un linge ; 2°. cinq livres de ſucre melaſſe ; 3°. cinq livres de levain fomenté pendant cinq jours. On délaie le tout enſemble ; enſuite on le met dans un tonneau que l'on remplit d'eau très-chaude, & l'on y ajoute une pinte d'eau-de-vie. Cette liqueur fermente pendant cinq ou ſix jours, & oblige de laiſſer le tonneau débondé & couvert d'une feuille de vigne. On peut en boire au bout de quinze jours de fermentation ; la dépenſe pour le tout eſt de quatre livres.

ENGRAIS DES CHAMPS.

Maniere d'engraiſſer les champs.

On fait un amas de gazon & autres matieres combuſtibles des champs mêmes ; on l'arrange en cône, d'une hauteur proportionnée

la quantité des matériaux. Au milieu de ce cône on laisse un trou pour servir de foyer ; on met le feu dans le centre du tas. Lorsqu'il est enflammé, on le couvre de nouveaux gazons, par-tout où la flamme se fait jour : par ce moyen on le fait brûler vingt-quatre ou trente-six heures. Le feu éteint, on trouve à la superficie des particules de sel blanc & du soufre ; s'il survient une pluie, & que la cendre soit ensuite entierement rouge, c'est un très bon augure ; les champs préparés de la sorte rapportent beaucoup plus que les autres.

Méthode simple de faire une terre végétative, très-propre à servir d'engrais aux terres.

Pour composer un engrais semblable à la terre d'étaples, on mettra dans un vase quelconque trente-une livres de la terre des champs séchée au soleil ; on versera dessus six livres d'eau, dans laquelle on aura fait fondre une livre de sel, & l'on agitera le mêlange, afin qu'il en soit par-tout imprégné également, & on le laissera sécher jusqu'à ce qu'il puisse se réduire en poussiere, afin de pouvoir le semer sur les terres, comme la terre houille du Soissonnois, ou la cendre de tourbes, ou bien on l'emploiera comme il est dit ci-après de la terre végétative d'étaples, sans néanmoins retrancher la moitié de la semence, ainsi que l'inventeur le conseille.

Cette terre eſt infiniment moins diſpendieuſe que les autres engrais ; on la tranſporte facilement & preſque ſans frais ; elle rend les récoltes plus abondantes ; il ne faut ſemer que la moitié de la ſemence.

ETANG.

Maniere de rempoiſſonner un étang ou une riviere.

Vers la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, prenez la racine d'un ſaule qui ſoit bien garni de fibres : après en avoir ôté toute la terre qui y tient, vous la lierez au bout d'une perche, & la fixerez dans une riviere ou étang bien fourni de différentes ſortes de poiſſons que vous deſirez avoir ; le poiſſon s'amaſſera autour de cette racine, s'y attachera & dépoſera ſon frai où ſes œufs, qui reſteront embarraſſés parmi les fibres de la racine. Au bout de quelques jours ôtez votre perche avec la racine de ſaule hors de cette riviere ou étang, & portez-la dans celui que vous aurez envie de rempoiſſonner ; plongez la racine environ trois pouces au-deſſous de la ſurface de l'eau ; & en moins de quinze jours vous appercevrez tout autour un grand nombre de petits frais.

FARINE.

Pour s'aſſurer ſi la farine n'eſt point fraudée.

Pour s'aſſurer de la pureté de la farine, & s'il y a du ſable ou du tuf, il faut prendre un

gobelet de verre, le remplir d'eau, & y jetter une poignée ou une demi poignée de farine, suivant la capacité du gobelet. On remue la farine dans l'eau, le sable ou le tuf, comme plus pesant, tombe au fond. On verse par inclinaison l'eau, qui emporte la farine. Il faut prendre la farine en partie au fond du sac sortant du moulin, parce que le sable peut avoir été mis dès que la farine sort de dessous la meule, afin que le mêlange soit plus difficile à découvrir.

Moyens de conserver la farine pendant plusieurs années, & la voiturer par mer & par terre, sans qu'elle se gâte.

1°. Faites moudre le bled vers le commencement de l'hiver; &, après l'avoir garanti de la fermentation, vous en tirez alors un profit plus grand, les eaux étant plus abondantes: si on pouvoit faire bluter la farine en même-temps, cela abrégeroit l'ouvrage. 2°. Mettez la farine bien blutée dans des tonneaux qui peuvent en contenir cinq cents livres pesant; & ce, par lits ou couches de six pouces d'épaisseur: on forme ces tas avec un pilon de fer, avec lequel on foule la farine, & d'une maniere égale: ensuite on met le couvercle de façon qu'il pose exactement sur la farine: on serre à force les écroux qui font tenir le couvercle: on verse par-dessus le couvercle & sur les vis du goudron tout

chaud. Cela fait, on doit descendre les tonneaux dans une bonne cave, sans craindre que l'humidité la gâte jamais.

Quand on en veut faire usage, on porte les tonneaux dans un lieu sec ; on tire la farine avec un racloir, on l'écrase avec la main ; on la passe d'abord avec un tamis un peu gros, ensuite on la passe par un second.

A l'égard du son, on le laisse dans des sacs pendant deux ou trois mois, puis on le fait repasser dans un gros tamis pour en tirer la farine & le gruau qui peut y être resté ; on fait passer ce gruau par le blutoir ; il en vient une farine très-fixe, tirant sur le roux, & cette recoupe donnera un pain qui aura plus de goût que celui qu'on fait avec la fleur de farine dont on fait les petits pains mollets.

FARINE D'ORGE.

Méthode de préparer la farine d'orge, non moins utile pour le ménage que souveraine pour les maux de poitrine.

Prenez quatre quarteaux d'orge, sans aucune mauvaise graine. Faites-les moudre le plus finement que vous pourrez ; passez-les au blutoir Si la farine est encore trop grosse, passez-la au tamis. Faites un sac quarré d'une serviette usée ; mettez-y votre farine de façon qu'il puisse entrer aisément dans un chaudron. Faites un bon cercle en paille, que vous cou-

ez au ſac afin que la toile ne touche pas le nd du chaudron. Applatiſſez avec les mains, tant qu'il vous ſera poſſible, la farine dans ſac ; elle ne ſauroit être trop preſſée. Attachez fortement votre ſac avec une ficelle ; e le chaudron ſoit aſſez large & aſſez haut ur que le ſac ait deux ou trois pouces d'eau ut autour & au-deſſus de la ficelle. Verſez l'eau bouillante juſqu'à près de moitié du ſe. Placez-y votre ſac, & aſſujettiſſez-le ec une planche & un bâton fourchu, appuyé par l'autre bout contre l'anſe de votre naudron ſur le feu. Ayez toujours de l'eau ouillante prête pour remplir le chaudron, ue vous ferez bouillir pendant neuf heures ns diſcontinuer. Après cela tirez le ſac, déouſez-le ſur le champ ; coupez toute la farine mouillée, que vous mettrez dans l'eau roide pour la manger bientôt en ſoupe ; le eſte de la farine n'eſt qu'une maſſe que l'on oupe par morceaux de la groſſeur du poing : ous rangez ces morceaux ſur une planche u dans une paillaſſe, pour les mettre ſécher au our, après qu'on en a tiré le pain ; le four e doit pas être extraordinairement chaud. Lorſqu'il eſt refroidi, vous mettez vos morceaux de farine dans un ſac que vous conſerverez en lieu ſec. Cette farine ſe garderoit alors vingt ans. Quand vous voulez en faire un potage, vous en pilez un morceau dans un vaſe. Au lieu de mettre de la canelle pi-

lée dans la farine, on en met un petit morceau dans le bouillon, qu'on fait bouillir avant d'y jetter la farine : jamais on ne la met à froid. En la verſant dans le pot, on la remue un inſtant avec une cuiller.

Méthode pour préſerver la farine des mites.

On laiſſe, autant qu'il eſt poſſible, la farine expoſée à l'air, & ſur-tout à un air ſec ; après qu'elle y a reſté un jour, on la met dans des ſacs, où l'on jette en même-temps des verges de bois d'érable dépouillées de leurs feuilles, qu'on a auſſi expoſées à l'air pendant douze heures. La mite, ſelon les obſervations de cette économie, fuit l'odeur de l'érable, qui n'en ſauroit communiquer de mauvaiſe à la farine, ſur-tout lorſqu'elle a été aërée.

FOUGERES.

Méthode sûre pour détruire entierement la fougere.

Un cultivateur du Poitou a mis en uſage la méthode ſuivante, qui lui a toujours réuſſi. Il faut bêcher la terre qui en eſt infectée le plus profondément qu'il eſt poſſible, ſur-tout dans les terres légeres, qu'elles infectent plus que les autres. Comme on ne ſauroit les détruire toutes par cette premiere opération, & qu'il reſte long-temps des racines, il faut, lorſqu'elles commencent à reparoître en forme

ne d'asperges, mettre la charrue dans la fougeraie, & lui donner une tournure un peu profonde ; elle ne se rencontreront plus qu'en petite quantité. Si après avoir labouré ainsi votre champ, si après en avoir rendu la terre bien meuble pour recevoir la semence, vous ne faites néanmoins qu'une médiocre moisson, vous faucherez la fougere au printemps, & labourerez tout de suite votre champ. Si elle se montre encore en Août, répétez les mêmes opérations de la coupe & du labourage, & donnez toujours à la terre une tournure profonde. Enfin, si elle pullule encore, il faut l'étêter & mettre beaucoup de bétail dans votre champ, sur-tout des moutons ; leur fumier & leur urine acheveront de détruire en même-temps vos plantes : mais souvenez-vous de toujours bien fumer ce champ lorsque vous voudrez l'ensemencer.

FRUITS.

Moyen de recueillir tous les ans d'excellents fruits.

Otez de vos plus beaux arbres à fruits toute la terre qui étoit autour d'eux & sur leurs racines, à la profondeur d'un pied en certains endroits, & de neuf à dix pouces seulement dans d'autres, selon que leurs racines sont plus ou moins enfoncées. Faites cette opération à la distance de douze pieds de l'arbre,

de tous côtés : à la place de la terre enlevée, mettez-en d'autre de bonne qualité, & qui n'ait rien produit de plus d'un an : pratiquez cette méthode tous les ans au mois d'Octobre, & vous aurez toujours d'excellent fruit, & en abondance. Un cultivateur qui a fait part de cette méthode, assure en avoir fait une heureuse expérience depuis plusieurs années.

FUMIER.

Nouvelle méthode pour conserver long-temps & en bon état le fumier de cheval.

A chaque lit de fumier qu'on formera tous les huit jours dans des creux exposés à l'air, il faut ajouter une quantité considérable de bruyere, de rameaux de pin & de sapin, de mousse, de broussailles & d'autres matieres semblables. Par-là non-seulement on empêchera le fumier de se consumer, mais encore il en augmente la masse. Il ne faudroit pas néanmoins que les couches faites sur celles de fumier fussent trop hautes ; car alors les matieres en trop grande quantité ne parviendroient point à un état de putréfaction suffisante, & ne formeroient même avec le fumier de cheval qu'un mauvais engrais.

HARICOTS.

Maniere de cultiver les haricots, & d'en retirer un grand profit.

Les haricots ne viennent que dans le prin-

temps & l'été ; on doit les semer dans les mois l'Avril de Mai & de Juin pour en avoir jusqu'en automne. On doit labourer les chaunes au mois de Fevrier, & leur donner trois abours avant de semer les haricots. La meilleure méthode de les semer est de les planter rain à grain avec un plantoir, à un pied de istance entre chaque grain, en les alignant ar sillons éloignés de deux pieds les uns des utres : on doit les arroser toutes les fois qu'il st nécessaire par les eaux de quelques ruisaux ou de quelques sources qu'on distribue ans les champs. Les haricots ainsi arrosés & lantés dans un terrein bien amendé, prouisent d'une maniere surprenante : car il n'y rien qui approche de la fécondité de cette ante, ni qui mérite davantage l'attention des ons économes.

En effet, on peut remarquer qu'un pied haricots ramé, bien cultivé & arrosé à pros, dans un terrein bien amendé, produit moins un demi-litron de grain : donc, si ns une toise quarrée d'étendue on met trenfix pieds d'haricots, & autant qu'il y a de eds quarrés, qui est la distance à mettre tre chaque grain, il y aura dix-huit litrons haricots par toise quarrée à raison d'un de-litron par pied : d'où il suit qu'un arpent terre, qui contient environ mille toises arrées, produira dix-huit mille litrons d'haots. Il y a seize litrons au boisseau, & douze

boisseaux au setier, mesure de Paris; le produit de cet arpent sera donc de quatre-vingt-treize setiers & sept boisseaux d'haricots. La chose paroîtra prodigieuse ; mais elle n'est pas moins très-possible : car enfin, un arpent d'haricots bien cultivé produit souvent plus de trente setiers de grains. Voyons maintenant le gain : à n'estimer les haricots en grain qu'à quatre sols le litron vendu à Paris & aux environs, cela fait trois livres quatre sols le boisseau; & le setier à ce prix vaudra trente-huit livres quatre sols : quand le grenetier y gagneroit un quart, ce seroit toujours vingt-quatre ou vingt-cinq livres que le laboureur vendroit le setier de ce grain, ce qui produit plus que le meilleur froment. Donc un arpent d'haricots, tel qu'on vient de le décrire, produiroit au propriétaire sept cents vingt-quatre livres, ou tout au moins plus de six cents livres, puisque les frais de culture ne pourroient jamais excéder cent livres.

HERBES MAUVAISES.

Maniere de détruire le chiendent & autres mauvaises herbes qui endommagent les jardins potagers.

Employez à les engraisser une certaine quantité de sable de mer dont on se sert pour engraisser les terres labourables ; on peut le mettre au-dessus du terrein, & le bien ratisser &

mêlanger la terre avec le rateau de fer ; ſi on en mêle avec le fumier qu'on emploie à engraiſſer les potagers, ils feront beaucoup plus d'effet.

LIN.

Maniere de former du lin une eſpece de coton.

On pratique en Siléſie la méthode ſuivante ; on met, dans un chaudron de cuivre non-étamé, un peu de leſſive de ſel, dans laquelle on jette une égale quantité de cendres de bouleau bien nettes, & de chaux éteinte paſſée par le tamis. Après avoir fait bouillir le tout juſqu'à ce qu'il forme une bouillie légere, on met du lin fin par lits, dont chacun doit être couvert de cendres & de chaux juſqu'à une certaine hauteur. Le vuide laiſſé en haut eſt enſuite rempli avec la leſſive. Il faut alors remettre la chaudiere ſur le feu, & la faire bouillir avec une force égale pendant dix heures, en ayant l'attention de nourrir le mêlange avec de la leſſive fraîche ; après la cuiſſon, on lave le lin avec la leſſive de ſel froide, en le frottant dans les mains avec précaution ; on le relave avec de l'eau de ſavon ; enfin, on le blanchit avec une leſſive de ſavon forte, d'où on ne le retire que pour l'étendre ſur l'herbe comme la toile. Il faut avoir ſoin de le retourner bien ſouvent, & de l'arroſer d'eau commune. Quand il a acquis la blancheur ſuffiſante, il faut le laver encore avec de l'eau nette,

& on le fait sécher après l'avoir bien battu. Au bout de vingt-quatre heures on peut mettre ce coton artificiel sous presse, & l'employer. On assure qu'une livre de lin fin, ainsi préparée, donne une livre de ce coton.

Loups et autres bêtes sauvages.

Méthode pour écarter des pâturages & des terres cultivées, les loups, les sangliers, les cerfs & autres bêtes sauvages qui leur nuisent.

Faites fondre dans un pot de terre environ une demi-livre de soufre en bâton ; ajoutez-y de la poudre à fusil écrasée, autant qu'il en faut pour deux ou trois charges. Trempez ce mêlange dans un morceau de vieux linge, que vous plongerez ensuite dans de l'urine humaine : après l'avoir fait sécher, vous le placerez sur une botte de paille, au milieu ou aux quatre coins du pâturage que vous voudrez préserver, & vous y mettrez le feu. L'odeur qui s'en exhalera éloignera les loups, les sangliers, &c.

Loups.

Moyen de détruire les animaux carnassiers, les loups, &c. qui a remporté le prix de la société d'émulation de Paris.

Il consiste en une balle de plomb hérissée de six pointes de fer, qu'on enferme dans une boule d'appât. On en fait un certain

nombre, & on met dans chacune une balle de plomb préparée comme on vient de le dire, & enſuite on les dépoſe aux endroits où ces animaux vont gîter, & ſur les chemins qui y conduiſent. Attirés par la friandiſe, ils en avaleront, & mourront infailliblement.

Autre Moyen de détruire les loups.

On ſait les ravages que font dans différentes Provinces du Royaume ces animaux deſtructeurs, & les malheurs qui en ſont la ſuite. Voici les moyens qu'a mis en uſage une perſonne du Bas-Vendômois pour les détruire. Ayant été, dit-il, ſur les lieux pour juger moi-même de l'état des choſes, je reconnus que le ſeul moyen de détruire ces animaux carnaſſiers étoit le poiſon : voici comment je l'ai préparé & employé. Je fis faire huit bols, compoſés chacun, 1°. de quatre noix vomiques bien rappées, que l'on incorpore dans de la graiſſe de porc mâle ; 2°. de ſublimé corroſif de la groſſeur d'un œuf & de la peſanteur d'un liard. Le tout fut bien mêlé avec une ſpatule de bois, & réduit en bol avec le même inſtrument, pour n'y pas toucher avec les mains ; ce qui en eût empêché le ſuccès : enſuite on fit tomber ces bols dans un petit panier garni de papier ; & à l'aide d'un petit bâton pointu, on les tira de ce panier pour les placer de diſtance en diſtance, dans les endroits que l'on croyoit

être le passage des loups pour entrer dans ce bois & en sortir : dès le premier essai, je fis mettre les huit bols comme je viens de le dire ; le Garde qui les avoit placés alla le lendemain au point du jour faire sa visite ; il en trouva quatre de manque ; il reprit les quatre autres qui étoient restés, les mit dans son panier, toujours avec un petit bâton propre à les enlever sans y toucher. Il fut les replacer le soir, & y en ajouta quelques autres. J'ai fait faire cette opération cinq à six jours de suite, & mes loups ont disparu. On en a trouvé dix de morts, tant sur les lieux que dans les environs. Les uns étoient extrêmement enflés ; plusieurs s'étoient dévoré les cuisses & déchiré les flancs ; enfin on n'en voit plus ici. J'exhorte tous ceux qui se trouveront dans le même cas d'avoir recours au même expédient, comme très-sûr & facile. Sur-tout, je le répete, il faut avoir attention de ne toucher ces bols ni avec les mains ni avec aucun ferrement, & d'enlever de grand matin ceux qui seront restés, dans la crainte que les chiens ou les bestiaux ne les mangent ; ce qui les feroit périr.

MELONS.

Conjectures les plus vraisemblables pour connoître un bon melon.

1°. Il doit avoir été cueilli quelque temps

auparavant que d'être mangé ; que ſi on le veut manger ſur le champ il faut le cueillir dans ſa maturité. Si c'eſt pour être mangé dans quelques jours, il ne faut pas le cueillir fait, mais frappé, c'eſt-à-dire, avec quelques marques de maturité, qui ſont, ſi on y voit quelqu'endroit jauniſſant, ou ſi on s'en apperçoit à l'odorat. 2° Le bon melon doit être fait comme un petit baril, c'eſt-à-dire, plus gros dans le milieu qu'aux extrêmités ; 3° avoir la queue groſſe & courte ; 4° être fort brodé, & avoir des coups d'ongle entre les broderies ; 5° n'être ni trop vert ni trop jaune en couleur ; 6° être peſant à la main ; 7° ferme quand on le preſſe un peu, & paroître bien plein quand on ſonne du doigt contre ; 8° avoir une odeur approchante de celle de goudron ou poix préparée.

MOUCHES.

Recette éprouvée avec beaucoup de ſuccès en Angleterre, pour préſerver le lin, les choux, les navets & autres végétaux, du ravage des mouches.

Mettez chaque jour, pendant trois jours conſécutifs, une once de fleur de ſoufre & trois livre de graine de navet, dans un pot de terre verniſſé : ayez ſoin de bien couvrir ce pot, & de le remuer pendant quelque-temps, toutes les fois que vous ajouterez du

ſoufre & de la graine, pour que celle-ci ſoit mieux imprégnée de celui-là. Semez enſuite cette graine de la maniere ordinaire : que la ſaiſon ſoit humide ou ſeche, vous n'aurez point à craindre que les mouches & autres petits inſectes approchent de vos plantes, qui conſerveront, du moins pendant quelque-temps un petit goût d'amertume.

MURIERS.

Méthode inventée pour rendre les feuilles de mûriers plus grandes, plus tendres, plus pleines de ſuc.

Il faut ramaſſer le ſang de la volaille qu'on tue, & en général de tous les animaux, de même que l'eau dans la quelle on lave les viandes avant de les faire cuire. On y mêle de la fiente de bœuf. Ce mêlange doit être laiſſé pendant deux jours au grand air, pour que les rayons du ſoleil le pénetrent. On s'en ſert enſuite pour arroſer les mûriers, qui, au moyen de cet engrais, donnent des feuilles plus graſſes, & d'un vert obſcur. Cette eau leur fait auſſi perdre les feuilles jaunes & maigres.

OIGNONS.

Pour avoir des oignons d'environ cinq pouces de diametre ſur quinze de circonférence.

Après que les planches qu'on deſtinera à

les produire, auront été bien labourées avec la bêche, & que l'on aura préparé & diviſé la terre en planches par petits ſentiers, ſelon l'uſage ordinaire, enlevez environ un pied de terre de la ſuperficie, que vous ferez mettre dans les ſentiers entre deux planches; faites enſuite bien piler & fouler avec les pieds, par le Jardinier, toute la terre de chaque planche; après quoi faites-les ratiſſer avec le rateau de fer, juſqu'à un demi-pouce environ de profondeur; ſemez-y enſuite la graine d'oignon; faites-ſa enterrer avec le rateau de fer. Après l'avoir ainſi enterrée, remettez ſur chaque planche toute la terre qu'on en aura tiré, & que vous ferez bien ratiſſer & préparer avec le rateau de fer, comme à l'ordinaire.

ORANGERS.

Maniere de cultiver les orangers pour les avoir beaux, & qui rapportent des fleurs & des fruits en quantité.

1°. Prenez pour la terre la ſuperficie de celle des bois de haute-futaie, dans les endroits où le vent raſſemble les feuilles qui tombent des arbres; car elles y pourriſſent & ſe mêlent avec la terre. Cette terre eſt légere & douce, un peu ſabloneuſe; elle paroît noirâtre quand elle eſt humectée; l'eau la pénetre facilement, & elle ne retient point trop d'humidité, comme fait la terre argilleuſe & forte. 2°. Ne

mêlangez point cette terre avec aucun fumier, parce qu'elle a suffisamment de sel par elle-même. On peut y mêler du marc de raisin, il produit de bons effets; mais il faut pour cela qu'il ait été purgé, c'est-à-dire, avoir été mis dans une fosse assez creuse, qu'on y ait mêlé de mauvaises rognures de cuir, bien foulé aux pieds, couvert d'un demi-pied de fumier de cheval; qu'on l'ait laissé reposer pendant un an, & qu'on y ait jetté de temps à autre de l'eau en abondance.

3°. On doit laisser à découvert les racines de l'oranger les plus proches du tronc, afin que le soleil les pénetre; mais pendant les chaleurs, on les couvre de feuilles d'arbre ou de paille; & lorsqu'on les renferme dans la serre, on y remet de la terre ou du vieux terreau.

On doit sur-tout défendre les orangers du froid & du vent; le fumier à contre-temps leur est également pernicieux; on n'en doit jamais mettre de celui de vache ni de pourceau; tous les autres doivent être bien consommés & mis avec prudence. Les orangers se plaisent dans un terrein composé d'une quantité égale de fumier de mouton de deux ans, ou de la terre d'égout, ou tirée d'un marais.

Lorsque les orangers sont assez forts pour être mis en caisse, il faut proportionner les caisses aux têtes de ces jeunes arbres, c'est-à-

ire qu'elles doivent avoir environ quinze ouces de-diametre ; mais on doit les mettre lus au large dans d'autres, lorſque l'arbre eſſe d'augmenter ſon feuillage, & qu'il paroît anguiſſant. Au bout de ſept à huit ans, on oit les tranſplanter, avec toute leur terre, ans des caiſſes dont le diametre pourra être e vingt-quatre pouces. Ces caiſſes doivent tre de cœur de chêne ; les planches épaiſſes 'un peu plus d'un pouce, bien jointes en- emble, couvertes en dehors & en dedans 'une bonne couche d'huile, pour empêcher u'elles ne ſe pourriſſent par l'humidité con- inuelle de la terre.

Les grandes caiſſes doivent avoir une porte our renouveller la terre, en tirer le ſédiment iquide qui s'amaſſe au fond. On doit en cou- rir le fond par des morceaux de poterie, fin que l'eau trouve un paſſage par les trous ont le fond eſt percé, & garnir le fond & es côtés par de bon terreau préparé.

On doit laiſſer les orangers en globes par- aits, & cela en arrondiſſant le ſommet & les côtés, & laiſſant le bas horizontalement. Lorſ- qu'on les taille, on doit couper les petites branches, quoiqu'elles pouſſent bien ; mais on conſerve toutes les branches vigoureuſes, qui peuvent contribuer à la beauté de la tête. Lorſque le vent ou la grêle, ou quelque mala- die, ont défiguré un oranger, on doit cher- cher quels ſont les endroits les plus ſains du bas

de la tête, & racourcir les branches jusqu'à l'endroit qui promet un nouveau feuillage.

PÊCHE DE POISSON.

Appât pour faire venir le poisson à la ligne.

Prenez deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de camphre ; frottez-en souvent l'ameçon, l'amorcez à l'ordinaire, & tout le poisson des environs y viendra. On peut aussi amorcer l'hameçon avec une vieille calotte ou un vieux chapeau gras, que l'on coupe par petits morceaux : ce secret est fort bon pour les petits poissons.

POMMES DE TERRE.

Procédé pour faire, avec des pommes de terre, un excellent pain, qui par sa qualité a le premier rang après celui fait avec du froment, imprimé par ordre du Gouvernement.

De l'amidon. On lave les pommes de terre, on les divise à l'aide d'une rape de fer-blanc ; elles se convertissent en une pâte liquide, qu'on étend dans l'eau & qu'on agite pour la vuider sur un tamis placé au-dessus d'un vase. L'eau passe, chargée de l'amidon de la pomme de terre ; on lave cet amidon à plusieurs eaux, on le divise par morceaux, & on le met sécher à l'air : il est du blanc le plus éclatant. La portion qui reste sur le tamis est la partie fibreuse ; on la fait sécher après l'avoir bien

exprimée ; elle peut entrer dans la composition du pain bis, ou on la donne dans cet état aux volailles.

Remarques.

Une livre de pommes de terre contient trois onces d'amidon, deux onces de matiere fibreuse & de matiere extractive, & onze onces d'eau de végétation. Ces substances varient selon la nature du terrein & l'espece de pomme de terre. C'est pour débarrasser cette racine de la surabondance d'eau qu'elle contient, & séparer l'amidon des autres substances qui constituent la pomme de terre, qu'on a recours au procédé que nous venons d'indiquer.

On peut substituer à une rape, qui rend l'opération fatiguante, une roue fort large, à doubles rayons, paralleles sur un même essieu, armée, en place de bandes de fer, d'une plaque de tôle piquée, ou de tout autre instrument ; du reste le besoin ne tardera pas à éclairer sur cet objet.

L'amidon de pommes de terre a cet avantage, de pouvoir se conserver pendant de longues années, sans subir la plus légere altération ; de subsister encore intact dans une pomme de terre gelée, & dont les animaux mêmes ne voudroient plus.

De la pulpe.

On jette les pommes de terre dans l'eau bouillante ; lorſqu'elles ſont cuites, on verſe l'eau, on les pele ; à l'aide d'un rouleau de bois, on les réduit en une pâte qui, par le broiement, devient élaſtique & ténace ; lorſqu'il n'y a plus de grumeaux dedans, la pulpe eſt faite.

Remarques.

Les parties qui conſtituent la pomme de terre ſont diviſées entr'elles, dans ſon état naturel. Après la cuiſſon, ces parties ſont réunis, pour ne plus faire qu'une maſſe homogène. L'amidon, la matiere fibreuſe, qui nageoient, pour ainſi dire, dans l'eau de végétation, y ſont diſſous.

C'eſt de cette opération ſi ſimple que dépend la fabrication du pain de pommes de terre. Sans elle point de panification : il y a plus, la pomme de terre doit néceſſairement être dans cet état, l'orſqu'on a intention de la mêler aux autres grains, tels que le ſarraſin, l'orge & l'avoine : ſous tout autre forme, ſon union avec ces ſortes de grains ne fait qu'un pain déteſtable.

Du pain.

Prenez cinq livres d'amidon ſéché & cinq livres de pulpe ; délayez la veille au ſoir, dans

e l'eau chaude, la quantité de *levain de chef* éceſſaire. Le mêlange étant exact, laiſſez-le ans le pêtrin, bien couvert & tenu chaudement juſqu'au lendemain : c'eſt le ſecond evain. Ajoutez alors cinq autres livres d'amion & autant de pulpe, & pêtriſſez. L'eau oit entrer pour un cinquieme, c'eſt-à-dire, ue ſur ces vingt livres de pâte il faut cinq vres d'eau. L'on obſervera que l'eau doit être mployée la plus chaude poſſible.

La pâte pêtrie, on la diviſe dans des paetons ; ce pain exige un apprêt lent & un eu avanté, de ſix heures environ. Le four oit être chauffé doux & égal. La cuiſſon eſt e deux heures. Le ſel dont on aſſaiſonne le ain dans quelques Provinces, eſt néceſſaire our celui-ci. La doſe dépend du goût ; mais n demi gros paroît ſuffire.

Maniere de faire de bon fromage avec les pommes de terre.

Faites cuire les pommes de terre juſqu'à ce u'elles ſoient prêtes à ſe crevaſſer ; alors etirez-les de l'eau, & les laiſſez égoutter endant vingt-quatre heures. Pelez-les, lavez-les enſuite dans pluſieurs eaux, & mettez-es dans une ſerviette pour les faire égoutter ; enſuite mêlez-les avec le lait deſtiné à former e fromage. On peut y ajouter des herbes odoriférantes, telles que la citronelle, le erpolet, l'abſynthe, la véronique, l'eſtragon,

&c. Ce fromage eſt plutôt paſſé que les autres; & ceux qui ne le connoiſſent pas le mangent pour du fromage de Suiſſe fait avec de pareilles herbes.

Procédé pour faire du vin avec des groſeilles.

Prenez des groſeilles, telle quantité qu'il vous plaira (plus la maſſe ſera forte, plus le vin qu'on en obtiendra ſera parfait) Cueillez-les dans leur parfaite maturité, c'eſt-à-dire, lorſque la grappe ſera brune. Commencez la récolte quand la roſée ou le brouillard ſera diſſipé, & lorſque le ſoleil commencera à être ardent. Laiſſez ces fruits expoſés au ſoleil au moins pendant quelques heures; enſuite ſéparez-les de leurs grappes dans un grand tonneau défoncé d'un côté, qui ſervira de cuve; avec des pilons, écraſez-les autant qu'il ſera poſſible.

Si vous voyez que le ſuc ſoit viſqueux ou trop épais, ajoutez quelques pintes d'eau, mais modérément, & ſeulement pour lui donner de la fluidité; parce que ſans fluidité, point de fermentation tumultueuſe, qui eſt abſolument néceſſaire pour diviſer les principes des corps qu'on veut faire fermenter, & pour leur aider, par la diviſion qu'ils éprouvent, à en créer de nouveau, c'eſt-à-dire l'eſprit ardent qui eſt l'ame de tous les vins.

Si, au contraire, le ſuc eſt trop fluide &

s'il ne contient pas assez de muqueux doux, ajoutez-y quelques livres de sucre ; remuez & agitez pour bien incorporer le tout.

Rempliſſez le tonneau, à trois ou quatre doigts près de sa hauteur, & placez-le dans un endroit ni trop frais, ni trop chaud, mais tempéré. C'est la chaleur de la saison qui doit décider le local. Dans un lieu trop chaud la fermentation tumultueuse seroit trop rapide, & le vin seroit bientôt gâté.

Couvrez légérement ce tonneau avec une toile, & placez par-dessus son couvercle. Au bout de quelques heures on entendra un sifflement qui annonce la fermentation tumultueuse, alors la masse des fruits commence à occuper un plus grand espace ; elle monte vers le comble. Levez ce couvercle de temps en temps, & aussi-tôt que vous vous appercevrez que la masse vineuse commence à baisser, tirez aussi-tôt votre vin doux dans de petits tonneaux, que vous ferez sur le champ encaver à cause de la trop grande chaleur de la saison.

Laissez ces tonneaux débouchés pendant quelques jours, & à mesure qu'ils dégorgeront, ayez soin de les remplir avec le même vin que vous aurez réservé pour cet effet. Dès que la fermentation tumultueuse du tonneau commencera à diminuer, bouchez peu-à-peu votre tonneau avec son bouchon, sans l'enfoncer exactement, mais avilliez toujours.

Enfin, quand elle ſera ceſſée, bouchez exactement, & ne laiſſez aucun évent.

Ce vin reſtera deux mois ſur ſa lie ; on le ſoutirera paſſé ce temps, & il formera alors une boiſſon vineuſe, légérement acidule, qu'il faut bien diſtinguer d'une boiſſon aigre. Ce ſera un véritable vin de groſeilles qui aura conſervé tout ſon parfum.

RIVIERES.

Maniere très-ingénieuſe dont les habitants des environs de Geneve s'oppoſent au cours des rivieres impétueuſes, pour la conſervation des héritages qui ſont ſitués ſur leurs bords.

Les rivieres & même les plus petits ruiſſeaux qui arroſent les environs de Geneve, prenant leur ſource dans des montagnes très-élevées, deviennent très-ſouvent des torrents impétueux lors de la fonte ſubite des neiges. Au ſeul nom de torrent, on ſe rappelle à l'inſtant les déſordres que ces rivieres doivent cauſer dans leurs cours impétueux : c'eſt en vain qu'on leur oppoſeroit des digues ; un pareil obſtacle ne ſerviroit qu'à augmenter le mal ; une maſſe énorme d'eau qui s'écoule avec une vîteſſe prodigieuſe renverſe bientôt ces digues, & ruine les champs voiſins, qu'elle couvre de ſable & de décombres. L'induſtrie des Genevois a cependant ſu dompter un ſi

terrible fléau en employant les moyens suivants.

Persuadés par leur propre expérience de l'inutilité des grandes digues en pareil cas, ils se sont avisés de construire de grands paniers avec de l'osier vert, dont il garnissent dans les basses eaux les bords de la riviere dont ils doivent se garantir. Ces paniers se placent de la maniere la plus convenable pour rompre le cours irrégulier de la riviere quand elle est enflée par les eaux des neiges. On les remplit ensuite avec de gros cailloux ou galets que l'on trouve au fond de la riviere, & la digue est construite.

L'humidité faisant végéter les branches des osiers, avec lesquels ils ont construit les paniers, ceux-ci forment bientôt une plantation, dont les racines assurent la durée de la digue : les premieres eaux qui viennent la frapper filtrent au travers des galets ou cailloux, & n'y éprouvent pas une résistance aussi grande que de la part d'une digue ordinaire ; elles charient avec elles la terre végétale des montagnes qui se dépose entre ces galets. Elles s'y amoncelent au point de former en peu de temps une forte jettée. Les habitants coupent alors l'excédent des osiers, labourent le nouveau terrrein, & y recueillent d'abondantes moissons.

L'usage des paniers d'osier en pareilles circonstances n'étant point assez connu, & l'ex-

périence en confirmant l'utilité, nous croyons servir utilement le public en leur donnant cette légere notice, sur-tout ces cultivateurs qui ont souvent à dompter de certains ruisseaux qui deviennent par fois des torrents.

TEMPS.

Présages du temps, relativement à l'agriculture.

Présage du beau temps.

1°. Lorsque le soleil se couche clair & net, & qu'il se leve de même sans rayons rompus, & dans un petit brouillard qui s'évanouit. 2°. Quand la lune se renouvelle en temps serein, qu'elle est brillante le quatrieme jour, & dans son plein. 3°. Quand les étoiles sont brillantes, le temps rouge le soir & blanc le matin; le ciel bordé sur l'horizon d'un cercle blanc & doré, les chauve-souris qui volent autour des maisons.

Présages du vent.

Quand le soleil se couche dans des cercles rougeâtres; les étoiles plus brillantes qu'à l'ordinaire; les nuées qui montent haut & s'assemblent; le bruissement des forêts.

Présages de tonnerre.

Quand le soleil est plus chaud que de coutume, ou en se levant ou en se couchant; une nuée épaisse.

Préſages de la neige.

Un froid ſec ſans gelée, un vent de biſe.

Préſages d'un hiver long & rude.

Quand il y a eu abondance de glands, les cochons fouillent la terre en pâturant; les grues s'aſſemblent & s'en retournent; neige fine, les étoiles brillantes, la flamvive, le charbon ardent, les extrêmités corps froides tout-à-coup.

Préſages de l'année hative.

Une pluie médiocre au commencement de nnée & à la fin d'Octobre; & c'eſt un prée d'une année tardive lorſque la pluie ne mmence qu'en Novembre.

Préſages de fertilité.

Lorſqu'on a le temps fort beau pendant itomne, le printemps médiocrement iud, de la neige dans la ſaiſon, point p de fruit.

Préſages de ſterilité.

Les gelées & roſées hors de ſaiſon, le ntemps & l'été trop humides, une abonnce extraordinaire de feves & de fruits.

VERS A SOIE.

Moyen d'étouffer les chryſalides dans les cocons des vers à ſoie ſans le ſecours de l'eau bouillante.

Rien de plus ſimple & de plus aiſé ; toute l'opération conſiſte à mettre du camphre dans une chambre ou dans un cabinet deſtiné à cet uſage, après y avoir arrangé & étendu les cocons ſur des claies, ſur des réſeaux ou autrement.

I. Il eſt eſſentiel que la chambre ne ſoit pas trop grande relativement au volume des cocons qu'on veut étouffer, & qu'elle ferme bien ; en ſorte que l'odeur du camphre ne puiſſe pas s'évaporer, ſoit par la porte, ſoit par la fenêtre, ſoit par le plancher, ſoit par le tuyau de la cheminée. Si elle étoit voûtée ou plafonée, les choſes en iroient mieux ; on en ſent la raiſon.

II. Dans le cas où une ſeule chambre ne ſuffiroit pas à ceux qui ont des filatures conſidérables, rien n'empêche d'en établir pluſieurs.

III. Les cocons doivent être récemment tirés des bruyeres, c'eſt-à-dire, qu'il ne faut pas attendre que les chryſalides ſoient prêtes à percer, ni même qu'elles aient commencé à gratter.

IV. Les cocons ſoumis à l'action du camphre

bre ne demandent aucun ſoin particulier : on obſerve ſeulement de ne pas les amonceler, & on les remue le moins poſſible.

V. Un Fabricant peut tirer de la chambre les cocons dont il a beſoin pour le ſervice journalier de la filature, & les remplacer par d'autres, à fur & à meſure qu'il lui en arrive.

VI. Les chryſalides des cocons ainſi traités ſont étouffées dans l'eſpace de trente-ſix heures, au point de devenir noirâtres ; ce qui eſt une preuve évidente de l'efficacité du moyen & de la force de l'impreſſion qu'elles ont ſubie. Si on garde ces mêmes cocons un certain temps, elles ſe deſſécheront entiérement, & elles diminueront de volume. Cette automne derniere j'eus occaſion d'en montrer à pluſieurs Fabricants des Cévenes, qui furent étonnés de l'état où elles étoient réduites.

VII. Une livre de camphre ſuffira pour étouffer ſucceſſivement vingt quintaux de cocons. Cette ſubſtance ne ſe diſſipe que peu à peu, & elle impregne l'air de la chambre par des émanations continuelles pendant près de trois mois. Du reſte, il vaut beaucoup mieux en mettre trop que trop peu : ce qui reſte après le filage n'eſt pas perdu : on le réſerve pour l'année ſuivante. Il n'eſt pas néceſſaire d'avertir que le camphre ſe garde dans des bocaux de verre hermétiquement

bouchés, qu'on a ſoin de tenir dans l'eau, ou tout au moins dans l'endroit le plus frais de la maiſon,

VIII. Lorſqu'on veut étouffer une grande quantité de cocons à la fois, immédiatement après avoir tout diſpoſé, comme je l'ai déjà dit, il ſera très-utile d'ajouter la fumigation ſuivante : prenez trois onces de camphre coupé en petits morceaux, & trois verres de la meilleure eau-de-vie ; mettez le tout dans un plat verniſſé, ſur un réchaud, garni de braiſe, au milieu de la chambre, & fermez la porte en vous retirant ; l'évaporation ſe fera bientôt, & produira un fort bon effet, attendu que les parties volatiles & pénétrantes du camphre ſe diſperſeront plus promptement & avec plus d'activité.

La puanteur ordinaire des filatures diminuera conſidérablement. On en ſera aiſément convaincu, pour peu qu'on faſſe attention aux propriétés naturelles & aux effets du camphre ſur la chryſalide. Ce dernier article n'eſt pas des moins intéreſſants par rapport à la ſalubrité de l'air dans les atteliers & dans les habitations qui les avoiſinent, ſur-tout dans les groſſes chaleurs où l'infection devient plus forte & ſe répand plus au loin.

VIGNE.

Moyen de préſerver la vigne de la gelée.

On creuſe autour du vignoble un foſſé, ıs lequel on amaſſe ſoigneuſement les feuil- ſeches & le mauvais bois. S'il ſurvient quel- :s petites gelées lorſque la vigne eſt en fleur, allume, du côté d'où vient le vent, de la le ou d'autres matieres combuſtibles jet- : dans le foſſé. La fumée fait tomber l'eſ- e de givre dont la plante eſt couverte, en me-temps qu'elle amortit l'ardeur des ons du ſoleil. Par-là la fleur & la récolte : ſauvées.

VIGNOBLES.

niere de détruire les vermines, qui ſont le fléau des vignobles.

n'en eſt peut-être point de plus effica- ue de ſemer dans les vignes des feves, aux les deſquelles l'inſecte s'attache, ſoit qu'il ouve plus de reſſource, ſoit parce qu'elle Te plutôt que la vigne. Lorſque la végé- on des feves eſt avancée, on arrache la te; on la laiſſe ſécher & l'on y met le feu. ieurs perſonnes craignent que cette opé- on ne nuiſe aux ceps par les flammes, ne grande quantité de tiges embrâſées jetter ſur la vigne. On préviendra cet nvénient en les brûlant dans un lieu éloi-

gné ; il eſt d'autant plus néceſſaire de prendre cette précaution, que ſi l'on laiſſe ſécher les plantes ſur le champ même, les vers les quittent & ſe rejettent ſur la vigne. Il faut joindre à cela d'autres ſoins, comme celui de viſiter les ceps, & d'en ôter les vers avec la main, & d'enlever les parties de vieilles écorces de la ſouche, où les œufs pourroient être dépoſés.

VIN.

Méthode pour faire du vin.

Prenez cent livres de raiſin ſec, mettez-les dans un tonneau défoncé, avec quarante pintes d'eau bouillante ; laiſſez infuſer ce mêlange du jour au lendemain, pour donner au raiſin le temps de ſe gonfler ; alors on foule ce raiſin de même qu'on le fait à l'égard du raiſin frais. Lorſque le raiſin eſt bien écraſé, on ajoute cent ſoixante pintes d'eau chaude à vingt-deux degrés au thermometre de Réaumur ; on agite ce mêlange avec un bâton, & on le laiſſe fermenter pendant trois ou quatre jours, ſuivant le degré de chaleur qui régne dans l'atmoſphere, ou juſqu'à ce que la fermentation ſe ralentiſſe, ce que l'on reconnoît lorſque la chaleur dans la cuve commence à diminuer de quelques degrés. Alors on tire la liqueur, on la deſcend à la cave, en la paſſant au travers d'un panier d'ozier : on met le marc à la preſſe, on réduit les liqueurs

les laiſſe tranquiles pendant un mois ou ſemaines, ou juſqu'à ce que la fermenta- n inſenſible ſoit finie, ce que l'on recon- t par la ceſſation d'un frémiſſement qui s'é- : établi dans la liqueur. Alors on ſoutire in, & on ajoute ſur chaque cent pintes de iqueur une pinte ou trois chopines d'eau-vie double, & le vin eſt fini. On le colle on le clarifie à l'ordinaire.

On colore ce vin, ſi on le juge à propos, ajoutant la quantité qu'on veut de vin de guedoc ou de Rouſſillon : on colore auſſi vin en le ſoutirant.

oyen de corriger les défauts du vin. Pour le dégraiſſer.

On doit mettre dans ſix pintes de vin rouge blanc, ſix onces de tartre de Montpellier, jetter ce mêlange dans le tonneau, qu'on nue bien, & on le laiſſe repoſer douze ou nze jours.

Pour adoucir un vin rude ou vert.

On doit mêler dans le tonneau une pinte au-de-vie, & deux livres de miel que l'on étrempé dans l'eau-de-vie, après l'avoir fait n bouillir pour en tirer la cire.

Pour éclaircir le vin.

On doit mettre dans le tonneau une com- ſition faite avec ſix onces de ſucre réduit en

poudre, neuf jaunes d'œufs & les coquilles bien broyées, & deux pintes du même vin, le tout mêlé : on doit remuer le tonneau quelques moments, & on laisse reposer le vin cinq à six jours.

Pour donner de la force à un vin foible.

On doit, après avoir bien agité le vin par le bondon avec un bâton fendu en trois, y verser une pinte d'eau-devie & le laisser reposer dix jours avant de le boire.

Pour éclaircir le vin.

Le vrai moyen c'est de le coller ; ce que l'on fait avec la colle de poisson : il en faut un gros moins douze grains pour un poinçon contenant deux cents pintes, mesure de Paris ; après l'avoir fait dissoudre dans un poëlon sur le feu avec une quantité d'eau proportionnée, on la réduit en boules, comme des morceaux de pâte, & on les jette dans le vin, puis l'on agite le vin avec un bâton fourchu.

Moyen de le clarifier parfaitement.

Prenez un linge grossier & crud : placez-le vis-à-vis du trou qu'on aura fait au tonneau en le mettant en perce : versez le vin dans des outres, & delà dans un tonneau sec : jettez cinq ou six onces d'alun en poudre, & battez bien ensemble le vin & l'alun.

Moyen de rendre au vin ſa force & ſa couleur.

Prenez ſix pintes de lait récent, après l'avoir bien écrêmé, les blancs de vingt-deux œufs, une poignée de ſel commun, une livre de farine, & pour quatre ſols d'alun de roche : battez le tout pendant long-temps, & mettez-le dans votre tonneau.

VIN DE CERISE.

Pour faire le bon vin de ceriſe.

Prenez une certaine quantité de ce fruit, dont vous ôterez la queue & le noyau pour les piler enſemble dans un mortier. Mettez les noyaux avec la pulpe des ceriſes, dans un petit ſac, avec de l'anis, de la canelle & du ſucre ; ſuſpendez le tout dans un tonneau rempli de bon vin rouge ; ce dernier ſe chargera de toute la partie aromatique de ce mêlange. Ce vin aura le goût des ceriſes & la douceur de ce fruit.

Autre moyen de faire du vin de ceriſe.

Choiſiſſez les meilleures ceriſes du canton, lorſqu'elles ſont bien mûres ; exprimez-en le ſuc par le moyen d'une preſſe. Lorſque vous en aurez cinq pintes, vous les jetterez ſur ſeize pintes de bon vin rouge. Si vous tiriez onze pintes de jus, vous y ajouteriez une pinte de miel, c'eſt-à-dire, le poids qu'il fau-

droit pour remplir de miel cette mesure, & vous verseriez le tout sur la même quantité de seize pintes de vin. Si l'on veut avoir beaucoup de vin de cerise, il faut y ajouter un sixieme de vin, & douze parties de miel. On met ce mêlange dans un grand tonneau, où l'on fait un trou. On agite ce vin tous les jours, pendant quatre semaines, avec un long tuyau, pendant un certain temps. On suspend ensuite dans le vaisseau un sac rempli d'épicerie, pour donner un goût agréable à la liqueur. On ferme le tonneau, & la liqueur se conserve très-long-temps.

VIN DE GROSEILLES.

Maniere de faire du vin de groseilles.

Cueillez les groseilles lorsqu'elles sont parfaitement mûres, pilez-les dans un tonneau, ou placez-les sous un pressoir ; tirez le jus à clair ; ajoutez-y les deux tiers d'eau, & mettez trois livres de sucre de moscouade dans une mesure de ce mêlange. On peut, à son défaut, se servir de sucre brut bien clarifié : remuez le tout jusqu'à ce que le sucre soit entiérement fondu, & jettez-le dans un tonneau. Ce mêlange avec le suc de groseilles doit être exécuté promptement, de peur que ce suc n'ait commencé à fermenter. Le tonneau doit être bien net, & n'avoir contenu ni cidre ni bierre ; il ne faut point le remplir exacte-

ient, parce que ce ſuc fermentant ſortiroit par le bondon ; ce qui pourroit le gâter. Quand dans la ſuite on tire du vin de ce tonneau, il faut en ajouter d'autre pour le tenir exactement plein. Ayez ſoin de couvrir légérement l'ouverture du tonneau, pour que les mouches & les autres inſectes ne s'y jettent pas. On peut le fermer au bout de trois ſemaines ou un mois, & laiſſer l'évent ouvert, juſqu'à ce que le vin ait ceſſé de fermenter ; ce qui arrive ordinairement à la fin d'Octobre. On le ſoutire alors dans d'autres vaiſſeaux, ſi on le juge à propos, parce que l'expérience a montré que le vin qui reſte ſur la lie juſqu'au printemps, acquiert plus de force, & perd le goût fade qu'ont ordinairement les vins factices. Le vin conſervé ſur la lie pendant deux ans n'en devient que meilleur. Obſervez de n'employer que le tiers du ſuc de vos groſeilles ; une plus grande quantité, au lieu de donner plus de corps au vin, le rendroit dur & déſagréable : ſi l'on y ajoute trop de ſucre, il perd ſon goût piquant.

INSECTES.

SECRETS contre les insectes & autres bêtes nuisibles aux biens de la campagne.

CHARANSONS.

Maniere simple & sûre de détruire les charansons, publiée en 1766 dans la Gazette du Commerce, par M. Lottinger.

SI l'on s'apperçoit à la fin de Mai que les charansons se trouvent déjà en nombre, non-seulement dans les greniers, mais encore dans les bleds, on séparera alors une petite partie de ce bled, c'est-à-dire, la valeur de trois ou quatre sacs, & on le placera à une distance & à une portée convenable du grand monceau. On commencera alors à agiter entiérement le grand monceau, & les charansons paroîtront de toute part, cherchant les moyens de fuir. Ils ne gagnent presque jamais les parois des murs, dès qu'ils voient un autre tas de bled. Celui de réserve les attirera sûrement, l'expérience l'a prouvé. Cependant si quel-

ques charanſons s'écartoient de la loi commune pour ſe ſauver contre les murs, alors des ſurveillants, le balai à la main, raſſembleroient ces fuyards; ce qui eſt très-facile, puiſque cet inſecte, dès qu'on le touche, contrefait le mort, ſe laiſſe balayer & entraîner ſans apparence d'inquiétude: cette ruſe, dont ſouvent il s'eſt ſervi pour conſerver ſes jours, lui devient alors funeſte. Le ſurveillant le conduira avec ſon balai près du tas de bled de réſerve; & l'inſecte, un moment après, ſe voyant tranquille, cherchera à s'y cacher. Tous les charanſons raſſemblés, autant qu'il aura été poſſible, dans ce ſeul & même monceau, il ne s'agit plus que d'y verſer par-deſſus une certaine quantité d'eau bouillante, de remuer les grains, afin qu'elle pénetre juſqu'au ſol. On prévient par ce moyen les dégâts qu'ils auroient cauſés au bled, en détruiſant les populateurs avant le temps de la ponte: objet eſſentiel; & il eſt de la derniere importance de le prévenir.

Autre recette contre les charanſons.

Mettez vos bleds dans des chambres du grenier en couches ordinaires, au mois de Juillet, Août ou Septembre, ſuivant les années où ces inſectes commencent leurs ravages. Amoncelez vos grains par huit ou dix ſetiers en pyramides, le long des murs, que vous aurez enduits, à quatre ou ſix pouces, de la

hauteur où vous devez porter votre tas, avec du plus gros miel, de la largeur de trois à quatre pouces, & de l'épaiſſeur d'une demi-ligne tout au plus. Remuez bien le bled, & vous verrez les charanſons monter, & ſe prendre au miel, comme des moineaux à la glu. Recommencez cette opération cinq ou ſix fois, & laiſſez toujours un jour ou deux d'intervalle. Avec dix ou douze livres de miel, on peut détruire les inſectes de trois cents ſetiers de bled.

Moyen de garantir le bled de la piqûure des charanſons.

Pour y parvenir, il faut ſemer du ſable très-fin entre chaque monceau de bled, & en couvrir les meules. Cette pratique fort ſimple n'a aucun inconvénient, puiſque le ſable abandonne le grain dès qu'on le vanne; d'ailleurs il le garantit de toute humidité. Lorſqu'il eſt bien ſec, les rats & autres animaux deſtructeurs n'oſent l'attaquer, ſur-tout les inſectes, à cauſe de ſes parties anguleuſes & tranchantes qui briſent leurs trompes, & produiſent le même effet que le verre pilé.

CHENILLES.

Nouveau moyen très-simple & éprouvé pour faire périr les chenilles qui dévorent les choux & les arbres fruitiers.

Il faut semer autour des carrés & au pied des arbres, des graines de chanvres, dont l'odeur écarte cette vermine & la fait périr.

COURTILLIERES.

Maniere de détruire la courtilliere ou l'écrevisse de terre, l'un des insectes le plus nuisible aux plantes.

Dans un terrein d'environ douze perches quarrées, de vingt-deux pieds l'une, faites, au mois de Septembre, trois ou quatre puits de deux ou trois pieds de profondeur sur un pied de diametre; remplissez-les de fumier frais de cheval; damez-le un peu, & couvrez-le d'environ six pouces de terre. Après le premier dégel, vous y trouverez toutes les courtillieres des environs, qui s'y seront réfugiées pour se sauver du froid; & afin qu'il ne puisse en échapper aucune, lorsque vous voudrez déterrer le fumier, faites une tranchée autour de chaque puits rempli de fumier, en laissant subsister tout autour un demi-pied de terre; & lorsque vous serez à une certaine profondeur, vous ôterez doucement la terre & ensuite le fumier.

COUSINS.

Méthode pour ſe préſerver des couſins.

Après avoir fermé les fenêtres d'une chambre, mettez-y, quelques heures avant d'y aller coucher, une lanterne de verre allumée que vous aurez frottée au dehors avec du miel délayé dans du vin ou de l'eau roſe : ce miel attire les couſins de la chambre, & il s'y prennent de maniere à ne pouvoir ſe débarraſſer.

FOURMILLIERES.

Méthode pour détruire les fourmillieres dans les jardins.

Frottez de ſirop l'intérieur de pluſieurs vaſes ou pots à fleurs, après avoir bouché le trou du fond : placez ces pots au-deſſus des fourmillieres, dont on les éloigne chaque jour d'un pied & demi, l'odeur du ſirop attire les fourmis ; elles ſuivent le pot ; & au bout de quelques jours, vous trouverez dans le piege pluſieurs milliers de ces inſectes deſtructeurs que vous détruirez en jettant au-dedans de l'eau bouillante. Enſuite replacez le pot ſur les fourmillieres, & répétez l'opération juſqu'à ce que vous ne voyez plus ſortir de fourmis. Un cultivateur Allemand eſt venu à bout, par ce moyen, de les exterminer entiérement.

FOURMIS.

Moyen de détruire les fourmis.

On ſe ſert en Ruſſie, avec ſuccès, de la maniere ſuivante pour détruire les fourmis qui ravagent les arbres pendant l'hiver & autres temps : on a enfoncé dans les fourmillieres des entrailles de poiſſon. Tous les arbres qui ont été frottés avec un morceau de drap ou de linge imbibé de ſuc de poiſſon ont été préſervés de leur approche ; l'odeur de ce ſuc fait fuir les fourmis, qui périſſent lorſqu'elles en reſpirent de trop près.

INSECTES.

Nouveau moyen très-efficace pour détruire les inſectes qui dévorent les bleds.

Ayez la précaution, avant d'enfermer les bleds, de bien frotter le tour & le ſol du maſin avec la plante connue ſous le nom *d'arroche puante*, que les Botaniſtes appellent *chœnopodium fœtidum, atriplex fœtida vulvaria ;* la mauvaiſe odeur de cette plante tue tous les inſectes, ſans ſe communiquer au bled.

Recette pour préſerver les navets & autres plantes ſemblables, des ravages des inſectes.

M. Arbuthnot a publié cette recette, & toutes celles qu'il a publiées, on aſſure que celle-ci eſt la plus efficace. On ramaſſe toute

sorte d'herbes sauvages des haies, des palissades, &c. & on les mêle avec de la paille : après avoir placé le tout en tas au bord du champ, contre le vent, on y met le feu, & la fumée se répandant sur votre terre, les insectes destructeurs prennent aussi-tôt la fuite. Au reste, il faut avoir attention que les herbes ne soient fanées qu'autant qu'il est nécessaire pour qu'elles n'étouffent pas la flamme, dont la fumée doit produire l'effet désiré.

LIMAÇONS.

Maniere de détruire les limaçons.

Il suffit de répandre de la chaux, pendant la nuit, sur le sol que l'on veut garantir de la voracité de ces animaux, parce que c'est pendant la nuit qu'ils sortent pour se nourrir. Cinq boisseaux de chaux en poudre suffisent par arpent. Cette expérience, répétée plusieurs fois avec succès, nous a paru mériter d'être rapportée: & cette méthode doit être d'autant plus accueillie, que la chaux contribue singuliérement à augmenter la fertilité naturelle des terres.

Moyen de détruire & de prendre les limaçons.

Les Affiches de Tours de 1773 annoncent qu'un particulier, en cultivant un jardin à fleurs, plaça, vis-à-vis de chaque espece de graine qu'il avoit semées, des fichets, au bout

ſquels les noms des fleurs étoient écrits. Peu temps après, il trouva les cartes toutes ngées; il les renouvella, mêmes ſuites. Les naçons, friand des cartes, lui donnerent ns ceſſe la même occupation : enfin, vers utomne, il trouva derriere les cartes une ule de ces animaux deſtructeurs.

MITES.

Moyen d'éloigner les mites des endroits où elles peuvent faire des dommages, & principalement des voitures, caroſſes.

Prenez du camphre, que vous ſuſpendrez ns la voiture; & vous fermerez enſuite la oiture le mieux que vous pourrez. Le même ur les mites diſparoîtront. Une demi-heure ffit pour faire évaporer l'odeur du camphre, rſqu'on donne de l'air à l'endroit où il avoit é enfermé.

RAVAGES DES MOUCHES.

Un cultivateur Anglois a publié à Londres la recette ſuivante comme un moyen efficace pour préſerver le lin, les choux, les navets & autres végétaux, du ravage des mouches.

Mettez chaque jour, pendant trois jours onſécutifs, une once de fleur de ſoufre & rois livres de graine de navets, dans un pot e terre verniſſé : ayez ſoin de bien couvrir e pot, & de le remuer pendant quelque temps,

toutes les fois que vous ajouterez du soufre & de la graine, pour que celle-ci soit mieux imprégnée de celui-là. Semez ensuite cette graine de la maniere ordinaire : que la saison soit humide ou seche, vous n'aurez point à craindre que les mouches & autres insectes approchent de vos plantes, qui conserveront pendant quelque temps un petit goût d'amertume.

PAPILLONS.

Pour detruire l'espece des papillons de nuit qui pond les œufs dont les chenilles portent les plus grands ravages dans les jardins.

Il faut allumer du feu dans les jardins pendant la nuit, les papillons s'y jettent & s'y brûlent; ainsi réitérez plusieurs fois, l'espece sera entiérement détruite.

PUCERONS.

Méthode nouvelle, éprouvée pour détruire les pucerons.

Ayez une seringue d'étain, coëffée d'une pomme à mille trous, un peu applatie, & adaptée au moyen d'une vis. Rempliſſez-la d'une eau de chaux bien éteinte, dans laquelle vous détremperez une poignée de mauvais tabac en poudre sur deux pots d'eau : vous en arroserez les arbres attaqués de ces insectes frugivores, qui périront entiérement.

Le même moyen plus amplement expliqué.

Un Agronome a trouvé la maniere ſuivante de détruire les pucerons qui nuiſent aux arbres fruitiers & aux fruits; ce moyen lui a réuſſi: il s'eſt ſervi d'une ſeringue coëffée de mille trous, & adaptée au moyen d'une vis. Il l'a remplie d'une eau de chaux bien éteinte, dans laquelle il a détrempé environ une poignée de mauvais tabac en poudre ſur deux pots d'eau, & en a arroſé les arbres attaqués de ces inſectes. La vermine a péri, les arbres ont pouſſé du bois, & leurs fruits ont groſſi. Quatre ou cinq jours après l'inciſion de la chaux, il a arroſé les mêmes arbres avec ſa ſeringue remplie d'une eau claire. Il faut avoir ſoin que la pomme de la ſeringue ſoit un peu applatie.

PUNAISES.

Moyen de les détruire.

Dans cinq pintes d'eau, meſure de Paris, délayez une livre de ſavon vert liquide, & deux gros d'huile d'aſpic: répandez ce mêlange ſur le bois de lit, les murs, le plancher: on peut ſe ſervir pour cette opération d'un goupillon. Cette même recette détruit les fourmillieres dans les jardins, ſans que les arbriſſeaux & les fleurs ſouffrent de la liqueur dont ils ont été arroſés.

Autre moyen.

Faites une eau de savon un peu forte, où vous laisserez bouillir pendant quelque temps une suffisante quantité d'herbes de coloquinte & d'absynthe : vous vous servirez de ces herbes comme d'une éponge, pour répandre l'eau de savon dans les mortoises du bois de lit. Cette eau détruit les œufs & détruit l'animal.

Autre moyen.

Prenez quatre onces de graine de morelle d'inde la plus pesante ; de mercure cosmétique, ou précipité blanc, bien dulcifié, une once ; de pierre spéculaire, réduite en poudre très-fine, une once & demie ; mêlez ces substances, de sorte qu'il en résulte une poudre également colorée ; où le blanc ne perce sensiblement nulle part. On répandra cette poudre avec une houpe ou avec un peu de coton dans les coutures des tapis, dans les plis des rideaux, & autres pieces de la tenture du lit ; elle tue les punaises, & l'on n'y en voit plus.

Autre moyen.

Il faut avoir la plante qu'on nomme *thelaspi arvense*, *le thelaspi* champêtre, qui est très-commun en France, & mettre de cette herbe dans les appartements & même dans les lits, l'y laisser pendant plusieurs semaines, & on

e verra plus de punaiſes : ſi ces animaux incommodes ont dépoſé leurs œufs avant de enſuir, il ſuffira de recommencer l'été ſuiant la même opération.

RATS ET SOURIS.

Méthode pour mettre les champs à l'abri du ravage des rats & des ſouris.

Faites fondre du ſoufre en bâton. Lorſqu'il era liquide, trempez-y des bandelettes ou ranches de papier de la largeur de ſix à neuf ignes, ſur quatre à cinq pouces de longueur ; llez ſur le champ ravagé par les ſouris muni d'une lumiere ou de charbons ardents, & d'un paquet de ces tranches ſoufrées. Commencez par un bord du champ à inſinuer une de ces tranches bien allumée dans un trou ; poſez une motte de terre ſur le même trou, pour que la fumée ne puiſſe pas en ſortir, en faiſant attention qu'il ne touche point de terre ſur la tranche, parce qu'elle pourroit l'éteindre : alors elle ſuira la galerie ſouterraine, & ſortira par les iſſues auxquelles elles communiquera. Mais pour qu'elle faſſe ſon effet, bouchez toutes ces iſſues à meſure que la fumée paroîtra. Lorſqu'il n'en ſortira plus, vous remettrez une bandelette enduite de ſoufre & allumée dans le trou le plus près du dernier où la fumée aura paru ; vous le boucherez comme le premier, & vous continuerez de la ſorte juſqu'au bout du champ.

Recette pour détruire les rats, les ſouris, ſoit dans les maiſons, ſoit dans les champs.

Prenez vingt-quatre noix épluchées & un peu riſſolées ſur une pelle, avec une demi-livre de fromage d'Auvergne, & ſix noix vomiques rapées à la lime. Pilez le tout dans un mortier pour en former une eſpece de pâte : partagez cette derniere en pluſieurs morceaux de la groſſeur d'un œuf de pigeon ; & placez-les dans les endroits infectés par les rats ; en peu de temps ces animaux incommodés périront tous ; les noix riſſolées & le fromage les attireront de loin.

Autre moyen.

Placez dans l'endroit infecté de ces animaux une petite barrique d'un quart de pipe environ, défoncée d'un bout, toute droite, la bonde bouchée. Rempliſſez-la d'eau juſqu'à la bonde ; répandez ſur cette eau de la graine ou de bon ſuif bien fondu & chaud, lequel ſe figera en s'étendant, & ſurnagera en formant une petite-peau, ſur laquelle vous jetterez quelques grains de chenevis ou de pin, que les rats aiment beaucoup : graiſſez les bords de l'oriſice du vaiſſeau, afin d'y attirer les rats ; tous ceux qui s'y préſenteront ſe précipiteront ſur l'appât de l'intérieur, & s'y noieront ſans reſſource.

yen sûr pour faire périr les rats, de maniere qu'il ne soit pas nuisible aux hommes.

l faut prendre une livre d'ellébore blanc, tre onces de staphisaigre; pulvérisez le tout, ez-le, passez-le au tamis, & faites-en en- e une pâte avec du miel & du lait. Lorsque la pâte est sèche, on en expose des morceaux dans les endroits d'où l'on veut écarter rats & souris.

TAUPES.

oyen facile pour prendre & détruire les taupes.

On place dans les prés, dans les jardins, &c. pots de terre vernissés en dedans, un peu s étroits à l'orifice qu'au milieu, & assez ofonds. On les enterre de trois à quatre uces au-dessus de la superficie du gazon ou la terre : on jette dedans deux ou trois evisses vives : on recouvre l'orifice du vase c du gazon. S'il se trouve des taupes dans canton elles y feront bientôt attirées, & enront dans les pots sans pouvoir s'en tirer. bien, faites bouillir des noix dans de la ive, & placez-les dans le trou de la taupe: prétend qu'elle périt aussi-tôt qu'elle en a ngé.

TIGRES.

Espece d'insectes qui ravagent les arbres fruitiers. Moyen de les détruire.

Vers le mois de Mars, quand le soleil commence à échauffer les œufs de ces animaux, il faut seringuer de l'eau bouillante dans le treillage sur les grosses branches, principalement dans les trous & les crevasses des murs; on détruit ainsi tous ces œufs. Chaque fois qu'on pompe l'eau bouillante, il faut tremper la seringue dans un seau d'eau froide, autrement elle ne prendroit point d'eau, ce liquide étant trop raréfié par les chaleurs.

FLEURS ET FRUITS.

Maniere de faire croître du fruit & des fleurs en hiver, & de les conserver pendant toute une année.

LEVEZ de terre les arbres par les racines, au printemps, quand ils commencent à pousser des boutons, en conservant un peu de leur propre terre autour des racines ; placez-les droits dans un cellier jusqu'à la Saint Michel ; ensuite mettez-les dans des vases, en y ajoutant une plus grande quantité de terre, & placez-les dans une étuve, où vous aurez soin d'arroser la terre, tous les matins, avec de l'eau de pluie, dans laquelle vous aurez fait dissoudre gros comme une noix de sel ammoniac par chaque quarte d'eau, & le fruit paroîtra vers le carême.

A l'égard des fleurs, prenez un bon pot de terre, semez-y votre graine à la Saint Michel, & l'arrosez de même avec une eau semblable, vous aurez à Noël des fleurs, comme des tulipes, des lys, &c.

L'une & l'autre de ces deux choses peuvent se faire dans une cuisine bien chaude, & on

pourroit mettre les vaſes à l'air, pendant quelques heures, lorſque le ſoleil luit.

Pour conſerver les fruits & les fleurs.

Prenez une livre de ſalpêtre & trois livres de ſable ordinaire, bien net ; mêlez le tout enſemble, & obſervez la même proportion dans d'autres qualités. Enſuite, par un temps ſec, prenez du fruit de quelque ſorte, qui ne ſoit pas entiérement mûr ; mettez-les ſéparément dans un vaſe de terre couvert, & enſuite couvrez-les d'une toile cirée, huilée, bien attachée en deſſous. Enſuite, enterrez chacun de ces vaſes, à quatre doigts de profondeur, dans un cellier bien ſec, & de maniere qu'autour de chaque vaſe, & deſſus & deſſous, il puiſſe y avoir deux doigts d'épaiſſeur de ce mêlange : vous pourrez par ce moyen bien conſerver non-ſeulement les fruits, mais encore les fleurs.

PÉTALES DES FLEURS.

Maniere d'extraire la partie colorante des pétales de certaines fleurs, pour en former des couleurs propres au lavis des plans, & à l'enluminure des eſtampes par, M. Pingeron.

Prenez une certaine quantité de fleurs d'iris ou de flambe, que vous pilerez dans un mortier de marbre, après en avoir ôté le

lice. Lorſque les pétales de ces fleurs commenceront à ſe réduire en une eſpece de ouillie par la trituration, ſaupoudrez toute tte matiere avec de l'alun de roche, mis poudre très-fine. Vous continuerez enſuite piler ce mêlange, & vous en exprimerez le x à la preſſe, lorſqu'il ne reſtera plus rien us le pilon qui lui réſiſte. Vous recevrez tte liqueur dans une veſſie, que vous ſuſpenez dans la cheminée ; au bout d'un certain mps, elle s'y épaiſſira & ſe convertira en e ſubſtance pareille à la gomme, avec cette fférence, qu'elle ſera d'un vert noirâtre. tte matiere étant diſſoute d'après l'eau re, donne un très-beau vert, que l'on nnoît vulgairement dans la pratique & l'enmin're ſous le nom de *vert de veſſie*. On varie les nuances en y ajoutant de la gome gutte ou du vert de gris diſtillé, appellé *rt d'eau*. C'eſt avec ce dernier mêlange e l'on peint les arbres dans les places. Si on ſubſtitue les pétales des roſes blanches à lles des flambes ou fleurs d'iris, & qu'on les épare comme ces dernieres, on en retirera un très-beau jaune. Les pétales des fleurs de s, qui ſont d'une couleur pourpre, donent un très-beau vert ; mais on doit piler s dernieres avec un peu de chaux. On fait aiſſir au bain-marie le ſuc que fourniſſent es différentes fleurs, après avoir été tri-

turées & broyées dans le mortier de marbre.

ŒILLETS.

Meilleure maniere de les cultiver.

On ne doit pas les mettre en pleine terre à cauſe de la fraîcheur & du trop de nourriture qu'ils prendroient. La terre qu'on leur donne doit être réglée ſur l'eſpece dont ils ſont. Les violets, les pourprés, les rouges, les piquetés, demandent une terre compoſée d'un tiers de ſable noir, qui ſe trouve dans les marais & ſur le bord des ruiſſeaux. L'autre tiers, moitié de terreau de cheval & moitié de terreau de vache bien pourri, & réduit en terre, & un ſixieme de terre douce & moëlleuſe; le tout mêlé, paſſé à la claie & au crible, quand on veut les empoter. Les incarnats veulent une terre compoſée, moitié terreau de cheval, bien pourri, moitié ſable noir ou de terre de taupiniere.

Les œillets ſe multiplient ordinairement par les marcottes. Les pots doivent être d'une médiocre grandeur, contenir au moins autant de terre qu'en contient la forme d'un chapeau; être plus étroits par le haut, percés au-deſſus de la jointure du fond, non au fond. On doit les arroſer le ſoir, ſur-tout dans les chaleurs, & épargner les feuilles autant qu'on peut. Les œillets aiment le grand air; mais ils ne veulent ni le trop,

trop peu de soleil. Le soleil levant est celui
i leur est plus favorable. On doit les placer
in des murailles, afin que l'air régnant
alement autour de leur tige, ils poussent
urs marcottes de tous côtés.
On doit faire la guerre aux insectes qui rui-
nt cette fleur.

RENONCULES.

Cultures des renoncules.

Les renoncules se multiplient de greffes
i naissent autour des racines, dont on les
pare. La terre doit être une terre meuble,
ont la culture soit aisée, grasse, noirâtre,
gere, susceptible des impressions du soleil.
n doit les placer sur les pieces isolées
1 partere, ou les extrêmités des plates-
ndes.
Si on les multiplie de graines, la semence
oit être d'un bel œil, ni trop légere, ni ridée,
piquée de vers.
On doit semer la graine à la mi-Août ou
eptembre; si c'est dans des pots ou caisses,
semer presque à fleur des bords, & les
acer à l'ombre durant quelques jours. Si
est en pleine terre, ce doit être sur une
lanche en bon fond, exposée au levant;
près l'avoir bien foulée, il faut unir la sur-
ace avec le rateau; il faut semer par un
emps doux, & répandre sur la semence quatre

doigts de la meilleure terre préparée, étendre de la grande paille sur le tout, & arroser largement par-dessus. Les renoncules en pleine terre, prosperent davantage dès que le terrein est bon. Cependant les pots ont une grande commodité, par la facilité qu'on a de les transporter à l'exposition où l'on veut. Le milieu qu'on peut prendre, c'est de semer dans des pots & de les enfoncer en terre, de sorte que leur bord soit de niveau avec la terre.

Au bout de quinze jours, on retire la paille. Quand les graines ont levé; les unes en quinze jours, d'autres en trois semaines, on les déplante, & pour cela on emporte en mottes trois pouces de la terre, soit des planches, soit des pots; il faut froisser les mottes, en cribler la terre, en tirer les pois des renoncules arrêtés sous le crible, les laisser sécher, les serrer dans des boëtes couvertes d'un lit de sable très-fin. A la seconde année, & quand on veut les replanter, on les passe avec le sable sur un crible ou tamis, & les planter, non à claire-voie, comme on avoit fait de la graine; mais un à un, & à un pouce de distance, dans des sillons profonds d'un pouce, & les recouvrir de terreau criblé. A la troisieme année, on les replante, & comme les pots ont acquis la forme de véritables griffes ou racines, on les espace à quatre doigts l'un de l'autre, sur une planche tracée

cordeau, dont les alignements ſont en
rme de grille. On place les griffes à tous
; angles que les quarrés ont formés ; on a
in de mêler avec art les diverſes eſpeces,
n de former un émail égréable par la di-
rſité des couleurs. On doit ménager les
-oſements, & les couvrir de paillaſſons
de fumier, lors des pluies froides & des
llées.

ROSES.

Moyen de ſe procurer des roſes vertes.

On plante un houx auprès d'un roſier ;
rſqu'il a bien pris racine, on fend par le
ilieu un brin de ce houx, & l'on y inſinue
n brin de roſier juſqu'à un œil, que l'on
it paſſer de l'autre côté. On reſſerre enſuite
. fente avec un peu de filaſſe, enſorte que
air ne puiſſe pas s'y introduire. Lorſque
œil du roſier qu'on a fait paſſer au dehors
pouſſé ſon jet, on coupe cet arbuſte de
autre côté de la branche du houx, & les
oſes qui en proviennent ſont vertes. Si l'on
ouloit en avoir de jaunes, il ſuffiroit de
ire la même opération du genêt.

TULIPES.

Maniere de les cultiver.

Les tulipes ſe multiplient par les graines.
Celles qui ont les plus belles couleurs vien-

nent par cette voie : la graine eſt en maturité quand la coſſe s'ouvre d'elle-même. Les meilleures pour les graines ſont les cramoiſies, tirant ſur le violet pourpre. On doit ſemer la graine au commencement de Septembre juſqu'à la fin d'Octobre ; on met ſeulement un petit doigt de terre par-deſſus la ſemence. La terre la meilleure eſt celle qui eſt un peu ſabloneuſe & médiocrement graſſe. Les tulipes levent au mois de Mars ; dès qu'elles fleuriſſent on doit ôter celles qu'on ne réſerve pas pour graines ; on laiſſe mûrir les oignons ; ils ſont murs lorſque la tige commence à ſécher, alors on les leve, & par un temps modéré on les met dans les caiſſes. Il faut les tranſporter dans la ſerre, les viſiter de temps en temps, remédier aux écorchures qu'on auroit pu leur faire en leur ôtant l'écorce, & cela, en les remettant quelque temps dans la terre : on obſerve cela tous les ans vers la fin de Juin.

On les replante en Octobre, dans des trous profonds de cinq pouces ; on en met cinq rangs ſur chaque planche, & on laiſſe cinq pouces de diſtance entre chaque oignon : cette ſymmétrie fait un plus beau coup d'œil. On doit les ranger par oppoſition de couleurs ; par exemple, une brune près d'une claire, afin qu'elles ſe prêtent mutuellement de l'éclat : on met à côté de chaque oignon de

tits piquets, ſortant à trois doigts de terre, our ſavoir leur nom.

Les tulipes ſe multiplient, 2° par les cayeux ; : ſont de petits œillerons, ou bourgeons, ue les plantes pouſſent auprès de leurs eds : on ſe ſert de cette voie lorſqu'on veut oir des tulipes d'une nouvelle eſpece. faut les laiſſer deux ans en terre ; avoir in de les bien ſarcler, les replanter ſur la n d'Août, quinze jours après les avoir levées e terre.

Les tulipes demandent beaucoup de ſoin, : une terre excellente. On doit les préſerver es gelées, des vents, de la pluie, de la grêle. faut déplanter les tulipes qui ſe ſont deſſé- nées, les mettre en avant en terre, & les rroſer ; les planter en Septembre, & en Novembre planter la belle panachée. — Les ulipes les plus renommées ſont les baguettes : e ſont celles qui fleuriſſent le plus haut, & ui ſont marbrées de rouge & de blanc. Les arquetrines ſont les plus eſtimées des Fleu- iſtes, elles ont quatre à cinq couleurs, ſix euilles, trois dehors & trois dedans, la for- ne camuſe & montant en s'évaſant, le cali- e droit, le panache bien partagé.

Autre maniere de cultiver les tulipes.

On multiplie les tulipes par cayeux ; mais quand on aime la variété, il faut avoir recours . la ſemence. Les graines ſemées au mois de

Septembre, produiront des oignons qui ne donneront des fleurs au plutôt qu'au bout de six ans. Ces tulipes nouvelles se nomment couleur, parce qu'elles n'en donnent qu'une seule. Examinez-en la forme, l'épaisseur de l'étoffe, & choisissez sur-tout les brunes. Ayez soin d'arracher ce qui ne se présente pas bien ; il n'y a rien à en espérer. Prenez patience encore pendant six années, & alors quelques-unes commenceront à paroître ; il faut en outre encore trois ou quatre ans pour que les panaches se perfectionnent. La tulipe aime une terre de pré, mais toujours sans fumier ; c'est une chose à observer pour toutes les planches à oignons. Il y a des personnes qui mettent un lit de plâtras au fond de leurs planches. Tout le monde sait qu'on les garantit du soleil pour qu'elles durent plus longtemps en fleurs. On plante les tulipes au mois d'Octobre, & on en retire les oignons en Juin ou en Juillet, c'est une très-mauvaise méthode de les garder plusieurs années en pleine terre. Il ne faut pas laisser sécher les oignons au soleil, on les feroit pourrir ; mettez-les dans un grenier, ou autre endroit sec.

LES DIVERS *BESOINS* DE *LA VIE.*

TROISIEME PARTIE.

RIDES DES MAINS.

Pour ôter les rides & fissures des mains.

PRENEZ du mastic mis en poudre impalpable, une once, & fondu dans du vin crud & astringent, puis lavez-vous-en les mains; mais il faut avant les toucher de sa salive à jeun, & aussi de graisse de chapon, de canard, de poule, ou de coq d'inde, bien nétoyées & lavées avec de l'eau rose, & mis en forme d'onguent.

MARRONS D'INDE.

Maniere de les faire ſervir de lampes de nuit.

Il faut peler les marrons, les faire ſécher, puis les percer de part en part avec une très petite vrille. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on les fait tremper pendant vingt-quatre heures dans quelque huile que ce ſoit. Enſuite on en prend un, & on y paſſe à travers le trou qu'on a fait une petite meche longue comme le petit doigt; & on le met dans un petit vaſe de terre où il y a de l'eau, & on allume la meche qui donne de la lumiere juſqu'au jour.

MASTIC POUR LES VÎTRES.

Recette d'une colle ou maſtic pour les vîtres, laquelle joint ſi étroitement les carreaux avec leurs cadres, que l'eau & l'air ne peuvent s'ouvrir un paſſage à travers, quelque temps qu'il faſſe.

On prend du vernis d'Imprimeur qu'on met dans un mortier chaud, & qu'on mêle avec du blanc d'Eſpagne pilé bien fin, ou de la litharge, de maniere à en former une maſſe molle. On frotte & l'on enduit de cette compoſition les bords du cadre, ſur leſquels doit repoſer le verre, dont les extrêmités ſont auſſi couvertes de la même colle, & avec égalité. Si le verre eſt bon, la colle doit être

iérement ſeche en ſix heures en dehors, plutôt en dedans. Elle eſt ſi ténace, que ınd même le cadre pourriroit, les carreaux ſe détacheroient que très-difficilement. s'en ſert pour recoller des vîtres caſſées fendues. Elle ſe conſerve très-bien dans : veſſie mouillée, que l'on tient dans un enoit humide.

Maſtic pour recoller les verres caſſés.

Prenez ce que vous voulez de blancs d'œufs, les battez fort : puis ajoutez-y du fromage ou & chaux vive, & les battez bien enſem- : ce Maſtic ſert à tout ce que l'on veut, ème aux verres.

MORTIER.

Moyen de rendre le mortier impénétrable à l'humidité.

Prenez de la chaux vive, la plus récemment calcinée : mettez-en un tiers ſur deux ers de ſable ſec ; verſez de l'eau peu-à-peu, remuant exactement avec la truelle, juſ- à ce que ce mêlange ait acquis la conſiſnce du mortier : employez-le ſur le champ, oit comme ciment, ſoit comme pierre. Ce ortier fermentera quelques jours, & enuite il durcira, ſur-tout dans les lieux ſecs ; ans les lieux humides il conſervera un certain egré de molleſſe pendant trois ſemaines, ou

même plus : à la fin il deviendra dur, il acquerra la dureté de la pierre, & réſiſtera à toute humidité.

ORGEAT.

Recette d'un orgeat économique.

Prenez trois pots d'eau, & faites-y bouillir ſix feuilles de laurier-amande. Diſſolvez-y une livre de ſucre ; puis retirez le tout de deſſus le feu. Quand cette liqueur ſera froide, ajoutez-y un pot de lait ; faites un mélange bien exact en ſurvidant pluſieurs fois ; enfin, mettez-y deux ou trois cuillerées d'eau de fleurs d'orange double, & la liqueur ſera faite.

CUISSES D'OIE.

Maniere de conſerver les cuiſſes d'oie dans leur graiſſe, & de s'en faire une reſſource pour le temps où la volaille manque.

Les oies étant bien engraiſſées, on les tue ; on les laiſſe quatre ou cinq jours ſe faiſander ; enſuite on leve proprement les cuiſſes de deſſus la carcaſſe, puis les ailes, la peau ; la chair & le lard tiennent enſemble : on coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aile ou une cuiſſe. On les ſale un peu, & on leur laiſſe prendre ſel pendant deux jours. On les fait cuire enſuite dans une chaudiere avec la graiſſe même des oies.

connoît que le tout eſt ſuffiſamment cuit, ſque la graiſſe fondue eſt devenue faitement claire, & que la chair des cuiſ- & des ailes s'eſt toute retirée des os. Alors les tire de la chaudiere, & on arrange ces es & ces cuiſſes, ſéparément & ſans les dé- cer, dans des pots de grès bien verniſſés bien nets. Il ne faut pas les trop preſſer, laiſſer un vuide de quatre doigts au haut vaiſſeau ; enſuite verſer par-deſſus la graiſ- toute bouillante qui eſt dans la chaudiere, la faiſant paſſer à travers un linge fin pour ôter ce qu'il y a de groſſier ; mais n'en mplir pas totalement le pot, & n'en cou- r que le deſſus des viandes. Lorſque la graiſ- eſt figée, on acheve de remplir les pots ec de la graiſſe de porc, qu'on a fait chauf- pour la rendre liquide. Comme elle eſt us ferme, elle ſert de couverture pour con- ver le tout.

On peut préparer & conſerver de la même aniere les cuiſſes & les ailes des dindons l'on auroit fait bien engraiſſer, & qui ont elque choſe de plus délicat. Ces ſortes de andes ainſi confites ſe conſervent dans leur nté plus de ſix mois : on peut en manger bout de deux ou trois mois. On en fait age de deux façons. 1°. Pour la ſoupe aux oux de Milan, ou à large côte en les ettant un moment dans la marmite à la ſou- avant de la dreſſer, & on les mange com-

me le bouilli. 2°. Pour en faire une eſpece de ragoût : en ce cas on doit les paſſer à la poële, & enſuite leur faire une ſauſſe à l'oignon avec un peu de vinaigre.

PAIN.

Maniere d'augmenter la quantité du pain, en détachant la farine du ſon.

On met ſur le feu, dans une chaudiere, le ſon provenu de la farine que l'on veut pêtrir. On mêle avec ce ſon la moitié plus d'eau qu'il n'en faut pour faire la pâte : on fait bien bouillir le tout. Toutes les parties de farine qui ſont dans le ſon ſe dilate dans l'eau, & forment une eſpece de colle ou bouillie légére que l'on paſſe daus un tamis, & avec laquelle on fait la pâte de la maniere ordinaire. Cette méthode économique augmente le pain d'un cinquieme, & cela ſans aucune perte ſenſible. Le ſon mis au four, après qu'on a tiré le pain, ſe ſeche, & ſert de même à la nourriture des beſtiaux.

Recette pour avoir conſtamment de bon pain avec toute ſorte de farine.

On doit cette recette à M. Parmentier, Apothicaire-Major des camps & armées du Roi, ſi avantageuſement connu dans les Sciences.

Prenez le levain, quelque vieux qu'il ſoit;

plus nouveau ſera toujours le meilleur : us le démêlez avec de l'eau froide dans le rs de la farine deſtinée à faire du pain, en ant la précaution que la pâte ſoit ferme, préparée le ſoir fort tard. Le lendemain, grand matin, étendez ce levain dans l'eau iide ; ajoutez-y de temps en temps de la ine & de l'eau tiede, pour former de tout e maſſe ferme ; alors rendez la pâte auſſi lle que vous le déſirez par le moyen de au tiede, & battez-le un moment. La pâte nt faite, laiſſez-la dans le pêtrin une de--heure, & retournez-la enſuite ; mais pour nfoncer, n'attendez pas qu'elle ait crevé à ſuperficie ; dès que vous y appercevrez des énelures prêtes à ſe former, vous la met-z au four.

aniere de faire du pain d'un meilleur goût qu'il n'a d'ordinaire.

Faites bouillir dans une chaudiere bien pro- e avec de l'eau le gruau qui aura été tiré du n ; remuez-le bien avec une pelle de bois deſ- née à cet uſage : coulez ce ſon & cette eau travers une toile neuve & groſſe ; exprimez- bien. Mêlez l'eau qui en ſortira avec de la ine ordinaire, & une doſe proportionnée levain ou de levure, ſur quoi il faut obſer- r que le levain de pâte eſt le meilleur, & ous aurez un pain d'un goût exquis. En ef- t on a éprouvé que l'eau bouillie avec le ſon

détache toute la farine : cette ſubſtance qui eſt dans le ſon & le gruau rend le pain plus ſavoureux, & en augmente la quantité d'une livre ſur ſix ou ſept ; outre que par-là on épargne la dépenſe de faire remoudre le gruau. Un boiſſeau de farine bien moulu doit faire ſeize livres de pain.

Méthode facile pour conſerver le pain frais long-temps.

Il faut le placer dans une cave aërée, & le diſpoſer couche par couche dans un tonneau bien luté & fait d'un bois léger, tel que le ſaule. On établira dans le tonneau cinq à ſix tablettes ou rang de claies d'oſier ſupportées par des taſſeaux. Il y aura entre chaque rang garni de pains un pouce ou deux d'intervalle ; enſuite on fermera le tonneau. Le pain en cet état peut ſe conſerver frais pendant plus de trente-cinq jours, ſur-tout s'il eſt fabriqué avec un cinquieme de ſeigle, ſi l'eau dont on s'eſt ſervi pour le faire eſt légere, & ſi la pâte eſt bien travaillée. En ſuivant cette méthode, les fermiers qui cuiſent ordinairement tous les huit jours économiſeroient beaucoup : car alors il leur ſuffiroit de cuire une fois le mois. Dans les camps & armées le ſoldat mange ſouvent du pain dur & moiſi, faute de précaution. Les munitionnaires pourroient tirer avantage de cette méthode, & il leur ſeroit facile de la per-

tionner, vu les grands moyens & les nds ſecours qu'ils ont en leur diſpoſi-n. Ils y trouveroient le double avantage fournir au ſoldat un pain toujours plus n, plus frais, & de prévenir par des cuiſ-is faites d'avance les retards dans la diſtri-tion du pain; ce qui ſouvent cauſe beau-up d'inquiétude au ſoldat & à ſes chefs.

éthode pour faire un très-bon pain des pom-mes ordinaires, & ſupérieur en qualité à celui des pommes de terre.

Après avoir fait cuire dans de l'eau un tiers pommes pelées, on les écraſe toutes chau-s dans deux tiers de farine, y compris le ain; & l'on pêtrit le tout ſans eau, le jus s fruits étant très-ſuffiſant. Quand ce mê-nge a la conſiſtance de la pâte, on le met ns une écuelle, où on le laiſſe pendant en-ron douze heures. On obtient par ce procé-un pain bien ſucré, plein d'yeux & très-ger.

Maniere de rendre ſain le pain de farine échauffée.

Voici de quelle maniere elle a été éprou-e à Roſtock & à Schwerin en Allemagne ec beaucoup de ſuccès.

On prend pour un ſcheffel de farine, me-re de Mecklembourg, quatre pots, meſure même pays, de levure douce de biere

de celle qui s'écoule la premiere de la levure deſtinée pour la braſſerie. On l'a remuée dans un vaſe un peu large avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce qu'elle ait acquis l'épaiſſeur de miel ou de ſirop. Dans cet état on peut s'en ſervir tout de ſuite, ou la garder en un lieu tempéré, dans un verre bien plombé ou verniſſé, de ſorte qu'elle reſte épaiſſe & gluante.

Il faut que cette levure ait bouilli, & de préférence dans des vaiſſeaux de métal, dans leſquels on ne doit rien jetter pour empêcher que la levure n'en franchiſſe les bords, ni en faire toucher ce qui s'y attache. La pâte levée, autant qu'elle doit l'être pour pêtrir le pain, on a verſé deſſus cette levure. Cette opération fait lever de nouveau & couler la pâte : ainſi il faut y remettre la farine néceſſaire pour donner à la pâte la conſiſtance dont elle a beſoin. Un quart-d'heure ou une demi-heure ſuffit pour la purifier de tout ce qu'elle peut avoir de malfaiſant, ſur-tout ſi l'on ſe ſert de la levure de drêche de ſeigle, laquelle eſt préférable à toute autre. Au bout de cette demi-heure la pâte ſe prépare pour être miſe au four le lendemain, c'eſt-à-dire qu'on la laiſſe lever toute la nuit. A la place de cette levure on peut ſe ſervir de moût de raiſin ou de cidre, en obſervant toujours qu'il ait l'épaiſſeur preſcrite.

PAPIER.

Maniere de rendre blanc le papier imprimé.

M. Claproth, Profeſſeur de Droit en l'Uverſité de Gothingue, a trouvé le moyen rendre blanc le papier imprimé, de maere qu'on peut le réimprimer pluſieurs fois, ns qu'il y reſte aucune trace des impreſons précédentes. La méthode qu'il ſuit eſt s-facile & peu diſpendieuſe: il ſuffit de reettre au pilon le papier imprimé, d'en ſéirer la couleur de l'impreſſion au moyen de au de terre à foulon, & de faire du nouau papier avec la pâte qui eſt redevenue anche. L'Inventeur aſſure qu'il n'a emoyé que la valeur de deux gros de cette rre pour reblanchir pluſieurs rames de paier imprimé.

PATE POUR LES MAINS.

Prenez une livre d'amandes pilées avec une nce de ſantal citrin paſſé par le tamis, deux nces de calamus paſſé, une once d'iris, deux erres pleins d'eau de roſe, une pomme de reiette coupée en petits morceaux, la mie d'un ain blanc d'un ſou, bien ſéchée & paſſée; êtriſſez le tout avec deux onces de gomme dragant diſſoute en eau roſe, & en faites une âte pour les mains.

PÉCHE.

Compoſition d'un nouvel appât économiqu pour attirer la ſardine & en faciliter l pêche, pratiqué aux Sables d'Olonne & e Bretagne.

Sur ſoixante livres de farine de mille moulue un peu groſſe & non tamiſée, ver ſez douze livres d'huile de noix ; pêtriſſez l tout enſemble de maniere que la farine ſoi bien imbibée ; ayez ſoin de ne faire cette opé ration que la veille du jour où vous deve vous en ſervir. On l'emploie comme la ro gue, en la délayant dans l'eau un momen avant de la jetter à la mer pour attirer l poiſſon. Cette compoſition eſt un tiers moin chere que la rogue. On a obſervé que ce nou vel appât attire plus lentement la ſardine mais dès que ce poiſſon eſt monté à la ſurfac de l'eau, il s'y tient plus long-temps. Pou corriger du moins en partie la lenteur de l'ap pât, il faudroit jetter de la farine groſſiére ment moulue & pêtrie avec de l'eau ; com me elle ſe précipiteroit dans moins de temps les ſardines ne tarderoient pas à paroître : alor on leur jetteroit la compoſition d'huile & de farine de millet.

POISSON.

anière d'attirer le poiſſon dans l'endroit où l'on veut pêcher.

Prenez du ſuc de joubarbe ; verſez-le ſur l'ortie & de la quinte-feuille pilées dans mortier : frottez-en les mains, & jettez-le ıc dans l'eau : ſi on met de cette compo- ıon dans une naſſe ou autre filet, les poiſſons accourront en foule.

Ou bien, mettez pour appât dans les filets poiſſon de l'eſpece de celui qu'on ſouhai- Cet appât fait donner le poiſſon dans le et tendu.

PETITS POIS.

éthode de ſécher & de conſerver les petits pois pour les manger pendant l'hiver.

On verſe dans une marmite ou dans un grand audron autant de pintes d'eau qu'on veut éparer de litrons de pois, & l'on met ces ois dans l'eau. Quand elle commence à bouil- , on les retire & on les jette ſur un tamis our les faire bien égoutter. On les met alors ns un autre tamis qu'on expoſe au-deſſus 'un feu très-doux par-deſſus. On ſe gardera en de les couvrir, comme quelques-uns le ratiquent ; au contraire, on les laiſſent à l'air, on aura même ſoin de les remuer de temps temps, afin qu'ils ne ſe collent point les

uns aux autres. Dès qu'ils seront bien secs, (& il faut communément pour cela l'espace de vingt-quatre heures) on les laissera refroidir à l'air pour les renfermer ensuite dans des sacs de papier, qu'on collera pour les défendre de l'action de l'air, & on les conservera dans un endroit sec.

On fait la même chose lorsqu'il s'agit de conserver des feves de marais.

Lorsqu'on veut manger des pois préparés de cette maniere, on en prend trois onces pesant pour faire un litron; on les fait tremper pendant un quart-d'heure dans une pinte d'eau chaude, puis on les fait égoutter dans un tamis, & on emploie ensuite la même quantité d'eau, & une cuillerée de sucre en poudre pour les faire cuire au grand feu; mais, lorsqu'ils seront en train de bouillir, on couvrira un peu le feu, & on les laissera mitonner. Deux heures avant de les manger, on y mettra un morceau de beurre convenable roulé dans un peu de farine, & l'on y fera une liaison.

PRÉSURE.

Méthode pour faire une bonne présure, qui dure au moins un an, & préserve les fromages des vers.

On met au printemps, entre les fromages nouveaux, doux & tendres, les estomacs de veau

au deſtinés à la préſure, & on les en retire
atre jours après : on prend le nombre de
omages néceſſaires pour quatre eſtomacs de
au ; on y met du poivre contaſſé autant
e la pointe d'un couteau aſſez grand peut
enlever par trois fois, une poignée de ſel,
peu de farine de ſeigle, un quart de pinte
eau-de-vie. On pêtrit ces différentes ſubſ-
nces avec les fromages, & l'on en remplit
s eſtomacs de veau. Pour faire ſécher promp-
ment cette maſſe, il ne faut que percer les
tomacs avec une fourchette, & les battre
ec un morceau de bois.

ROUGEURS DU VISAGE.

Recette pour les rougeurs du viſage.

Prenez de l'eau roſe, du vinaigre roſat,
u ſucre de limon, de chacun une livre ; pre-
ez outre cela trois onces de ſoufre blanc :
êlez bien le tout enſemble. Enſuite imbi-
ez-en un linge que vous appliquerez ſur les
ougeurs. Continuez ce remede pluſieurs
ours ; faites-en l'application pluſieurs fois par
our, & dans peu vous verrez ces rougeurs ſe
iſſiper.

SOULIERS.

Moyen très-ſimple pour empêcher que l'humidité pénetre les ſouliers.

On connoît trop par ſa propre expérience

que l'humidité des pieds eſt la cauſe des rhumes & des fluxions, auxquels l'on eſt toujours expoſé pendant les ſaiſons pluvieuſes. Or, pour prévenir cette humidité, il ne s'agit que de mettre entre les deux ſemelles du ſoulier un morceau de veſſie de bœuf deſſéchée & un peu ramollie. Cette eſpece de peau, qui eſt très-mince, & qui a été deſtinée par la nature à contenir de l'eau, ne la laiſſera sûrement pas filtrer au travers de la ſeconde ſemelle dans le ſoulier; on en a déjà éprouvé les bons effets depuis peu.

SOUPE.

Méthode pour préparer de la ſoupe à vingt-cinq perſonnes, à très-peu de frais.

On met quatre pintes & demie d'eau, meſure de Paris, dans un chaudron capable d'en contenir vingt pintes: quand elle eſt chaude, on y jette trois livres de riz, qu'on a attention de faire cuire lentement, & de remuer ſans ceſſe, de peur qu'il ne s'attache au fond; à proportion qu'il s'épaiſſit, on y verſe ſucceſſivement une pinte & demie d'eau chaude. Il faut environ une heure pour cette premiere opération; après quoi on humectera le riz, & on lui fera encore abſorber ſucceſſivement quatorze pintes d'eau; ce qui fera en tout vingt pintes, qu'on verſera peu-à-peu & par intervalle. Cela fait, on le laiſſera

ire lentement ſur le feu pendant deux heu-
s; &, lorſqu'il ſera bien cuit, on y mettra
e demi-livre de beurre ou de ſain-doux;
bien deux livres de lard coupé par mor-
aux, avec ſix onces de ſel, & deux gros
poivre noir en poudre; & l'on obſervera
remuer le tout enſemble pendant une de-
-heure. On ôtera enſuite le chaudron de
ſſus le feu, pour y mettre auſſi tôt, mais
u-à-peu, ſix livres de pain blanc ou bis,
on coupera en ſoupes très-minces; & on
lera le pain avec le riz, de façon qu'il aille
fond pour s'imbiber & faire corps enſem-
. On fait ſur le champ la diſtribution du
ut, ſi l'on veut trouver les vingt-cinq por-
ns qu'on s'eſt propoſées; chaque portion
a de deux cuillerées, qui contiendront cha-
ne la valeur d'un demi-ſetier. Au lieu de
urre, on peut ſe ſervir de lait qui ne ſoit
trop vieux; & dans ce cas, il faut quel-
s pintes d'eau de moins dans la prépara-
n du riz, & avoir ſoin d'y mettre du pain
nc préférablement au pain bis, qui pour-
t aigrir le lait. *Cette méthode vient de M.*
yer, Médecin ordinaire de S. M. T. C. & de
Généralité de Paris.

upe pour les pauvres payſans en temps de
famine, & maniere d'en faire une grande
quantité à peu de frais.

Prenez une livre de farine de froment. Pê-

triſſez-la avec de l'eau un peu ſalée. Quan
la pâte ſera devenue un peu moile, partagez
la en morceaux de la groſſeur d'un œuf cha
cun. Etendez les morceaux ſéparément ave
un rouleau, & de maniere que chaque mor
ceau ſoit fort mince. Mettez-les promptemer
ſur une table, & coupez-les en très-petit
morceaux : tenez prêt ſur le feu un pot rem
pli de quatre pintes d'eau : quand l'eau ſer
chaude, jettez-y un peu de ſel, & un quar
teron de beurre ou de graiſſe. Dès que le tou
commencera à bouillir, jettez y tous ces mor
ceaux de pâte : faites cuire le tout à feu mo
déré pendant une heure & demie, & remuez
le juſqu'au fond avec une grande cuiller, d
peur que la pâte ne s'attache au fond. Si l
ſoupe paroît trop épaiſſe, on y jette un pe
d'eau chaude : ſi elle eſt trop claire, un peu d
farine : cette quantité peut ſuffire pour nour
rir ſix perſonnes ; la moitié à dîner, & l
reſte pour le ſouper, en le délayant avec u
peu d'eau tiede & le faiſant chauffer ſur un pe
tit feu.

Comme dix livres de farine produiſen
treize livres & un quart de pâte, on pourr
de cette maniere nourrir ſoixante perſonne
un jour entier. Il faut pour cette quantité d
farine quarante pintes d'eau, deux livres &
demie de beurre ou de graiſſe, & trois quar
terons de ſel. A l'égard de la qualité de la fa
rine, on doit prendre celle dont on ſe ſer

r faire ce qu'on appelle le pain de ména-
car il ne la faut ni trop fine ni trop gros-
é : cette soupe est agréable au goût & fort
rrissante. Nous donnons la recette de faire
cette sorte de soupe, pour seconder les
s charitables des personnes qui sont en état
secourir les pauvres dans un temps de
ette.

SUCRE.

aniere de le clarifier pour faire des confitures & quelques liqueurs, comme le ratafia.

Ceux qui ne confisent que quatre à cinq li-
s de sucre à la fois, peuvent le clarifier de
maniere suivante. Faites fondre votre sucre
c de l'eau bien claire, & mettez-le sur le
avec du blanc d'œuf fouetté : quand il vient
bouillir, & qu'il s'enfle prêt à répandre,
rsez-y un peu d'eau froide pour le faire ra-
iisser ; & lorsque la seconde fois il vient à s'é-
ver, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez re-
oser environ un quart-d'heure, pendant le-
uel il s'abaisse, & ôtez doucement avec l'é-
umoire la crasse noire qui est au-dessus,
nsuite passez-le au travers d'une serviette
anche mouillée, & il sera clarifié.

TACHES D'HABITS.

Recette pour faire une eau qui ôte toutes sortes de taches aux étoffes de soie, & leur redonner la couleur naturelle.

Prenez un cinquieme d'eau commune, un sixieme d'alun commun bien pilé ; mettez l'un & l'autre dans un poëlon ou casserole d'étain ; &, lorsque le tout bouillira bien fort, coulez cette eau & la laissez refroidir. Lorsque vous voudrez vous en servir, faites-la chauffer un peu, & trempez-y vos étoffes tachées, & laissez-les sécher.

Moyen d'ôter toutes sortes de taches de dessus les draps & les étoffes, sans nuire à leur couleur.

Prenez six côtes de savon de Venise, que vous couperez en petits morceaux : faites-les suffisamment dissoudre au feu dans un pot d'eau courante, & laissez-les refroidir. Prenez ensuite six jaunes d'œufs, que vous fouetterez bien, en y jettant peu-à-peu votre eau de savon. Vous tremperez une brosse dans ce mêlange, & vous en frotterez suffisamment la tache, que vous laverez ensuite avec de l'eau froide, mise à votre portée, pour ne pas différer l'opération. Essuyez enfin avec une serviette l'endroit lavé. Ceux qui useront de cette recette peuvent être assurés qu'il n'y aura

ıcune tache de graiſſe ou autres qui ne diſ-
ıroiſſe. On ſuit le même procédé pour les
:ches de cambouis : ſeulement on prend la
:écaution d'amolir les taches avec de l'huile
'olive ou de beurre frais.

ɔmpoſition d'une pierre à ôter les taches des habits.

Prenez de la terre glaiſe, à laquelle vous
ıêlerez un quart de ſoude & autant de ſavon
anc. Vous broyerez bien d'abord la ſoude
ec le ſavon ſur un marbre avec un peu d'eau,
ɔmme on broie les couleurs; vous y mettrez
ıſuite la terre glaiſe, & broyerez de nou-
:au le tout enſemble, pour bien amalgamer
:s trois ingrédients. Vous ferez, de cette com-
ɔoſition des boules ou des tablettes de telle
ɔrme & de telle groſſeur que vous voudrez,
x vous les ferez ſécher en conſiſtance de pier-
:s. On gratte ces boules avec un couteau
our en appliquer de la poudre ſur les taches :
n frottant cette poudre avec les doigts, on
ı fait pénétrer dans le drap ou l'étoffe, afin
u'elle puiſſe abſorber la graiſſe ou l'huile qui
formé la tache. On l'y laiſſe même quelque
:mps; puis en frottant l'étoffe dans ſes mains,
ıu la battant avec une baguette, la tache diſ-
:aroît avec la poudre. Si la tache eſt vieille,
& la graiſſe ou l'huile trop incorporée dans
'étoffe, mettez de cette poudre dans de l'eau
haude ſur une aſſiette, & faites-en une pâte

claire que vous appliquerez bien chaude sur la tache ; la chaleur fera pénétrer la substance de la pierre avec l'eau dans le tissu de l'étoffe, en même-temps qu'elle délayera les matieres grasses & huileuses, qui, de cette façon, seront aisément absorbées par le déterssif. On laisse après cela sécher le tout à l'ombre ; on frotte l'étoffe avec les mains d'abord, puis avec la vergette, & tout disparoît. Cette composition ne manquera jamais quand elle sera bien faite.

TACHES DE GRAISSE.

Moyen pour ôter de dessus les estampes, livres, &c., les taches de graisse & autres.

Faites brûler des os de mouton, ensuite faites-les pulvériser. Frottez avec cette poudre l'estampe ou les feuilles du livre qui sont tachées. On met après cela la feuille frottée entre deux feuilles de papier propre, & on la laisse quelques heures sous la presse. Lorsqu'on l'en retire la tache a disparu : si elle paroissoit encore, il faudroit réitérer la même opération. Il faut seulement observer ici de ne point laisser trop long-temps la feuille en presse, parce que cette poudre pourroit effacer l'impression.

VAISSEAUX.

Moyen de préſerver les vaiſſeaux, en mer, de la foudre.

Un Américain, occupé des moyens de préſerver les vaiſſeaux de la foudre, a fait, en pleine mer, pluſieurs eſſais d'un conducteur électrique, formé de chaînons d'un fil d'archal de la groſſeur d'une petite plume. Les deux extrêmités du conducteur ſe terminent en petites pointes. La chaîne eſt attachée au haut du grand mât de hune, deſcend par les haubans, & conduit la foudre de maniere qu'elle a ſe perdre dans la mer, ſans avoir aucun effet. Ce feu qui ſe jette par préférence ſur les métaux, & les parcourt tant qu'il n'y a pas ſolution de continuité, a régulièrement gagné le conducteur dans les épreuves que l'on a faites; dès lors il ne pourroit plus éclater dans le vaiſſeau : les Capitaines Win & Paul Purman en ont également éprouvé & atteſté les bons effets.

VIANDE.

Maniere de conſerver pendant long-temps la viande dans toute ſa fraîcheur.

Elle conſiſte ſimplement à mettre une proviſion de viandes fraîches dans des pots ou jarres verniſſés, préalablement remplis d'huile d'olive de bonne qualité & ſans aucun mêlan-

ge; cela eſt eſſentiel. Il faut auſſi être aſſuré que le bœuf ait été bien ſaigné, & auſſi-tôt qu'il eſt tué on en découpe les parties qu'on veut conſerver, & on les plonge promptement dans les pots ou jarres qui ſeront aſſez pleins d'huile pour que la viande y ſoit comme noyée, afin qu'elles reſtent à l'air le moins qu'il ſera poſſible.

Si enfin l'on prend les précautions indiquées pour avoir de l'huile naturelle & ſans mixtion, ſi on lutte parfaitement les vaiſſeaux, l'on peut être aſſuré de conſerver la viande fraîche & bonne pendant un voyage de très-long cours, ſoit par terre, ſoit par eau, ſans craindre la rancidité, ni donner à l'huile aucune mauvaiſe qualité. On emploieroit pour le ſervice de mer des jarres fortes & verniſſées intérieurement, dans leſquelles on rangeroit les viandes fraîches lit par lit. Ces jarres, toutes de la même grandeur & groſſeur, ſeroient encaiſſées dans des paniers ou loges, ſéparées par des cloiſons, bridées dans les angles; en un mot, on les rangeroit de maniere qu'elles n'auroient rien à craindre des différents mouvements du vaiſſeau. L'endroit du navire, où le roulis, le tangage & les coups de barres ſe font le moins ſentir étant aux carlingues, près du grand mât, ce ſeroit en ce lieu qu'il faudroit dépoſer & fixer les jarres. Quant à l'huile qui reſtera après qu'on en aura retiré les viandes, elle ſervira de paco-

ille pour les colonies, ou bien elle ſera diſ-
ribuée en ration aux matelots pour l'ac-
commodage du poiſſon frais & ſec, légu-
nes, &c.

Autre maniere de ſaler la viande pour la conſerver fraîche & ſaine.

Lorſqu'on ne veut pas faire proviſion de
iande ſalée, & qu'on ſe propoſe ſeulement
l'en garder pendant quelques jours, il faut
rendre un morceau de bœuf à volonté, &
e mettre dans un pot très profond, où on
'arroſe d'eau bouillante, & d'où on le retire
ne heure après, pour le frotter de ſel & de
alpêtre. Enſuite on le laiſſe pendant ſix jours
ans la ſaumure ou ſon jus, dont on l'arroſe
haque jour. Quand on veut le manger, on
'expoſe auparavant pendant deux jour à l'air,
& il eſt fort bon.

Méthode que l'on ſuit en différents cantons d'Allemagne, pour conſerver long-temps une quantité conſidérable de viande.

On ſe procure un tonneau auſſi large que
haut, dont le corps ne laiſſe aucune eſpece
d'iſſue à la ſaumure, & dont le couvercle ôte
toute communication avec l'air extérieur. S'il
eſt neuf, il faut le bien leſſiver avant d'en faire
uſage, & le ſécher enſuite pour le dépo-

ſer dans une cave bien ſeche, où on le par-
fume avec du génievre. On frotte de ſel le
fond du tonneau avant d'y mettre la viande
qui peut aller juſqu'à trois ou quatre quin-
taux dans la même tonne. Pour une tonne
capable de contenir cette quantité de bœuf
on prend deux merzes de ſel, meſure de Dref-
de, auquel l'on ajoute huit lots de ſalpêtre
pilé bien fin. Le ſel doit avoir été bien ſéché
la veille; il faut même qu'il ſoit un peu chaud
lorſqu'on l'emploie. Chaque morceau de vian-
de qu'on met dans le tonneau doit être bien
frotté de ce mêlange de ſel & de ſalpêtre. On
les preſſe avec force contre les parois du vaiſ-
ſeau, en obſervant de remplir tous les vuides
avec d'autres morceaux de grandeur propor-
tionnée. Chaque lit ſe recouvre de ce mêlan-
ge. Si l'on n'a pas aſſez de bœuf pour rem-
plir le tonneau, on met au-deſſus des jambons,
qui deviennent beaucoup meilleurs que quand
on les fume; on peut même les mêler avec le
bœuf. Le tonneau rempli, on y met le cou-
vercle, que l'on charge d'un poids aſſez lourd
pour que la viande ſoit extrêmement preſ-
ſée; enſuite on le fait fermer par le Tonne-
lier. On le laiſſe dans une cave ſeche, où l'on
a ſoin de le rouler un peu tous les jours, pour
que le jus circule par-tout dans l'intérieur,
ſans s'ouvrir d'iſſue au-dehors. La viande ſalée
de cette maniere eſt bonne à manger peu de
temps après; mais pour l'ordinaire, quand on

enfermée à Noël, on n'ouvre le tonneau
'à la Pentecôte.

Autre méthode pour ſaler les viandes.

On commence par faire diſſoudre dans de eau autant de ſalpêtre qu'on emploie de ſel, lon la méthode ordinaire pour la viande 'on veut ſaler. Quand le ſalpêtre eſt diſſous, n met dans cette eau la viande qu'on a deſtin de fumer; on l'y fait cuire lentement & petit feu, pendant quelques heures, juſqu'à e que tout l'eau ſoit évaporée. Après cela, n ſuſpend, pendant vingt-quatre heures, ette viande bien expoſée à la fumée. Elle eſt lors d'un très-bon goût, auſſi compacte & 'un auſſi beau rouge en dedans que la meilleure viande fumée à Hambourg, qui a tremé pendant quelques ſemaines dans la ſaumure. On peut manger cette viande ainſi préparée, ou froide, en guiſe de langue de bœuf, ou, ſi l'on veut, on la fera réchauffer; elle eſt toujours très-bonne.

VINAIGRE.

Maniere de faire un vinaigre très-ſain, & qui ſe conſerve long-temps.

Il faut recueillir la ſemence du creſſon nommé creſſon turc, avant qu'elle ſoit trop mûre,

Faites bouillir ces graines jusqu'à un certain point dans du vinaigre, mettez-les ensuite dans un vase de terre avec des feuilles de cerises aigres, du laurier, de la noix muscade & du poivre non-concassé; le tout par couches. On fait bouillir ces matieres ensemble; il en résulte un vinaire sain, très-agréable au goût, & propre à être long-temps conservé. Cette même graine peut être substituée aux câpres dans les ragoûts; elle est même plus agréable.

Autre Recette.

On prend une canne d'eau, à laquelle on ajoute une demi-mesure de vin le plus commun, & pour un liard de pain de ménage. Après avoir mis ce mêlange dans une cruche, qu'on laisse pendant huit jours en un lieu tempéré, on le passe à travers un linge, & on le verse dans une bouteille. On obtient par ce moyen une liqueur de très-bon goût, & qui a tout l'acide & toute la force du vinaigre de pur vin.

ESPRIT DE VINAIGRE.

Maniere d'extraire de très-bon esprit de vinaigre.

On remplit un tonneau de dix à douze pintes de vinaigre, mesure de Paris; on l'expose ensuite à l'air, sans bouchon, pendant

plus fort de la gelée ; après trois jours xpoſition on leve les cercles du tonneau, l'on caſſe la glace juſqu'à ce qu'on ſoit venu au centre de la maſſe. L'eſprit de aigre qui s'y trouvera concentré doit être gneuſement recueilli ; il ſe trouve plus t & plus pur que celui qu'on obtient par l'a-bic. Il faut obſerver que cette expérience pourroit être faite dans un vaſe de terre de grès, parce que la gelée le briſeroit.

LES BESOINS DE LA VIE.

ARMES A FEU.

Moyen facile d'empêcher qu'un fusil ou un pistolet armés ne partent seuls, sans la volonté de celui qui les tient, & sans que pour cela le chasseur soit retardé d'un seul instant quand il voudra tirer.

LES funestes accidens qui sont arrivés très-souvent par des armes à feu que l'on avoit eu l'imprudence de laisser chargées & armées, ont fait chercher les moyens d'y remédier presqu'au moment où elles ont commencé à être en usage. Nous devons cette ingénieuse découverte à M. Edelyne, Maître Horloger à Paris. Pour en avoir une idée exacte, on imaginera d'abord un petit ressort qui sera fixé sous la queue de la sous-garde du côté de la culasse. Ce dernier tendra à se dilater en s'éloignant de la monture de l'arme. Ce petit ressort sera en outre percé d'un trou ovale, dont le grand diametre sera dans le sens de sa longueur. La tige postérieure de la sous-garde qui doit être, dans ce cas, perpendiculaire à la monture du fusil, passera par ce

lu, & n'apportera pour lors aucun empê-
ement à la contraction & à la dilatation du
ſort. Celui-ci ſera terminé par une four-
ette qui embraſſera exactement la détente,
ſqu'il ſera abandonné à lui-même, & l'em-
chera de remuer. Il eſt aiſé de voir qu'un
aſſeur auroit beau embarraſſer la croſſe de
n fuſil dans des buiſſons ou dans des brouſ-
lles, quoique ce dernier fût armé, la gachette
ſauroit remuer & faire partir le coup, ſi
n ſuppoſe d'ailleurs la noix de la platine
en faite (a); car pour lors il faudroit
éantir ce reſſort. Telle eſt cette ingénieuſe
écaniquê, dont voici les effets.

Lorſqu'on veut ſe ſervir d'un fuſil ainſi diſ-
ſé, ou de tout autre, pour tirer, il faut
ceſſairement l'empoigner entre la ſous-
arde & la culaſſe. Mais par cette opération
n comprime en même-temps le reſſort qui
rêteroit la détente, en le rapprochant de
monture du fuſil. Celle-ci rentre alors
ans la claſſe de toutes les gachettes ordi-
aires. Le fuſil eſt-il déchargé, on ouvre
aturellement la main qui le tenoit empoi-

(a) Cette ſuppoſition eſt néceſſaire; car ſi la noix,
e petit chef-d'œuvre de la platine, eſt mal faite, le
ſil part alors du repos, & à plus forte raiſon quand
eſt armé. Le méchaniſme d'une platine de fuſil, telle
u'on les fait aujourd'hui, eſt une invention des plus
eureuſes, que nous voyons chaque jour avec indiffé-
ence, uniquement parce qu'on la voit ſouvent.

gné, & dès-lors le reſſort abandonné à lui-même, arrête de nouveau la gachette, ſans que le chaſſeur s'en apperçoive.

BLANCHISSAGE.

Blanchiſſage de bas de ſoie blancs.

On doit, 1°. les ſavonner, & auſſi-tôt après les mettre ſur un linge un peu épais, lequel on étend ſur le dos d'une chaiſe renverſée; 2°. mettre ſous cette chaiſe renverſée un réchaud dans lequel on fait brûler de la poudre de ſoufre; couvrir les bas d'un autre linge, & lorſque la fumée du ſoufre a fait ſon effet, les repaſſer à l'envers.

Blanchiſſage de blondes & dentelles.

Il faut, 1°. les débâtir, les repaſſer, puis les plier l'une ſur l'autre; 2°. les mettre dans une eſpece de poche de toile blanche, & les faire tremper dans de l'huile d'olive pendant vingt-quatre heures; 3°. faire une eau de ſavon plus forte qu'à l'ordinaire; & lorſque l'eau bout, y jetter le ſac où ſont les blondes, l'y laiſſer un quart-d'heure; puis rincer le tout, réitérer le ſavonnage & le rinſage; tremper le ſac dans de l'amidon blanc, qu'on a fait ſeulement fondre: enfin tirer les blondes du ſac & les repaſſer tout de ſuite l'une après l'autre.

BIERE.

éthode pour faire, de la racine de chiendent, une eſpece de biere auſſi ſalutaire que nourriſſante.

Ramaſſez au printemps ou à la fin de l'aumne, les racines de chiendent, lavez-les n, & après les avoir coupées en morceaux n petits, faites-les ſécher, ainſi qu'il ſe atique pour la racine de chicorée, quand veut en faire du café. Ce chiendant ainſi ché doit être enſuite moulu, mais groſſiément, après quoi on l'emploie comme le ltz ou l'orge pour faire la biere. Il eſt n d'avertir que lorſqu'on veut garder une ande quantité de ces racines, il ne faut pas mettre en tas, parce qu'elles germent ou moiſiſſent, ce qui donne à la biere un ût déſagréable. Après avoir bien fait bouille chiendent, & y avoir jetté un peu houblon, on finit par y mettre de la nne levure de biere, & cette derniere ération doit ſe faire dans un endroit aud.

TOILES.

Méthode pour le blanchiſſement des toiles.

Mettez la toile dans une grande cuve où ous la ferez fouler aux pieds pendant un rtain temps; enſuite faites-en retirer l'eau

trouble. Faites ainſi pêtrir la toile juſqu'à ce que l'eau reſte auſſi claire qu'elle l'étoit quand on l'a verſée dans la cuve. Pour ſavoir s'il n'y a plus de leſſive adhérente à la toile, on en met un petit bout dans la bouche, & on le ſuce pour ſavoir ſi l'eau a ſon goût naturel. Dans ce cas-là il n'eſt plus néceſſaire d'en remettre, ſinon il faut recommencer. Après cette préparation, on étend la toile, comme à l'ordinaire, ſur l'herbe, où on la laiſſe pendant deux jours. On la retourne enſuite, & on la laiſſe encore pendant le même eſpace de temps. Au bout de ces quatre jours, on la leſſive & on la lave encore comme ci-devant. Il faut ſeulement obſerver que ce ſoit avec de l'eau courante ou avec de l'eau croupie ramaſſée dans quelque réſervoir. Cela fait, on étend la toile, & on la fixe à demeure ſur l'herbe. On ne lui donne aucun ſoin. La plus grande ardeur du ſoleil ne peut lui nuire. La toile blanchie de cette façon dure beaucoup plus que celle qu'on a arroſée pendant long-temps, & expoſée aux injures de l'air.

BOUILLIE.

Maniere bien ſimple de faire de la bouillie pour les enfants, par M. Marigner, Chirurgien Major de l'Infirmerie royale de Verſailles.

On prend toute la mie d'un pain blanc,

i eſt plus légere que celle de pain bis ;
1 la frotte bien entre les mains juſqu'à
qu'elle ſoit réduite en très-petites miettes.
n met cette mie dans des ſacs de papier
ie l'on ferme avec de la ficelle ; on ſuſpend
s ſacs dans une cheminée où l'on fait con-
nuellement du feu : au bout de quelques
urs la mie de pain devient tellement friable,
u'elle ſe pulvériſe facilement. On peut alors
réduire en poudre ; il ne faut pour cela
ue la broyer dans un mortier de marbre
vec un pilon de bois, ou dans un mortier
e verre avec un pilon de même matiere ;
nais comme à la campagne on ne trouve
as ordinairement de ces inſtruments, un
grugeoir de bois, qu'on ne doit faire ſer-
ir qu'à cet uſage pourra ſuffire. On peut
ncore écraſer la mie de pain ſur une table
propre, avec un rouleau de bois dur, de la
même maniere que l'on écraſe le ſel dans
quelques maiſons. On y revient à pluſieurs
fois ſi la pulvériſation n'eſt pas parfaite ; &
lorſqu'on l'a conduite au point déſirable, on
ramaſſe ſoigneuſement cette poudre pour la
conſever dans des ſacs de papier, dans un
vaſe bien bouché, ou dans une boîte fermée,
que l'on dépoſe en un lieu ſec. On ſe ſert utile-
ment de cette poudre pour faire de la bouil-
lie aux enfants ; on en farine auſſi des pana-
des qui réuſſiſſent également. Cette poudre
qui a ſubi la fermentation, eſt beaucoup plus

légere que la farine, & conſtitue un aliment très-ſain, qui n'a aucun des inconvénients de cette premiere ſubſtance.

BRODERIE.

Maniere de nétoyer les broderies.

On ſait que les odeurs fortes, toutes les vapeurs phlogiſtiquées noirciſſent plus ou moins les broderies, principalement celles qui ſont en argent. Or, la maniere de réparer ce dommage eſt on ne peut pas plus ſimple. On fait chauffer, dans un poëlon bien net, de la mie de pain raſſis : on répand cette mie toute chaude ſur la broderie, & on la frotte avec la pomme de la main, de maniere que la broderie en ſoit entiérement couverte. On couvre enſuite le tout de pluſieurs linges. Quand tout eſt refroidi, on retourne l'étoffe, on la bat par l'envers avec une baguette ; on vergette la broderie, puis on en colle le revers avec de la gomme. On rend encore à l'or blanchi ſa couleur, en l'expoſant à la fumée de plumes ou de cheveux brûlés.

CHEMINÉE.

Moyen très-ſimple pour empêcher les cheminées de fumer.

On place tout ſimplement ſous le manteau de la cheminée, une planche d'environ ſept à huit pouces de large, dans une ſitua-

inclinée du côté du foyer; on y perce infinité de trous, plus évalés vers la mbre que du côté du feu, & la machine conſtruite.

CIRE.

cédé pour tirer de la fleur des peupliers une ire auſſi parfaite que celle qui nous eſt fourtie par le travail des abeilles.

'aites cueillir les boutons à fleurs de cet re à l'inſtant de leur maturité, c'eſt-à-:, lorſqu'ils ſont bien viſqueux; pilez ces itons & les faites tremper dans de l'eau iillante; mettez enſuite le tout dans un de groſſe toile, & on l'exprime au moyen ne preſſe, de même que les ciriers ont itume de faire pour paſſer la cire qui n'eſt pure. La matiere graſſe qu'on obtient par te opération, prend, en ſe refroidiſſant, conſiſtance de la cire molle, & devient n jaune tirant tant ſoit peu ſur le gris. tte cire brûle bien, & donne même une eur très-agréable.

COLLE.

océdé bien ſimple pour tirer des marrons uvages une colle de la meilleure qualité.

Faites ſécher une certaine quantité de ces tes de chataignes, coupées par morceaux: rſqu'il y en a un demi-boiſſeau, broyez-les

avec un pilon dans une eſpece de foulon, ap
quoi faites votre colle à l'ordinaire.

Recette d'une nouvelle colle pour raccommo
les porcelaines & les verres caſſés.

Prenez colle de poiſſon un lot; maſt
un lot & demi; jus d'ail, une cuillerée
ſoupe; colle de menuiſier quinze grai
eſprit-de-vin, un huitieme de pinte. Don
à toutes ces matieres, dans un vaſe con
nable, la conſiſtance néceſſaire pour qu'
forme une maſſe. Cela fait, vous en appliq
une couche ſur les bords des morceaux bri
que vous voulez rejoindre; vous les fi
avec une ficelle pour qu'ils ne ſe détach
pas, & vous n'ôtez la ficelle que quand
ſont parfaitement ſecs. Le vaſe raccomm
de la ſorte réſiſte à toutes les épreuves a
quelles il auroit pu réſiſter avant d'être ca
Cette colle a l'avantage de ne point nuir
la couleur du verre.

Méthode pour faire une colle tranſparente ſ
la moindre nuance de couleur.

Prenez la peau d'une tête de veau; faite
nétoyer de ſes poils chez un Tanneur; lav
la juſqu'à ce que l'eau en ſorte parfaitem
claire : après que cette peau y aura tre
une nuit, découpez-la en filaments minc
rempliſſez-en un pot de terre neuf verni
& garni d'un couvercle de bois; verſez-y
l

eau seulement autant qu'il en faut pour ouvrir les découpures ; faites à votre pot, vec du fil d'archal, une espece d'anse de oquemard. Suspendez-le par cette anse dans n chaudron d'eau froide, laquelle atteigne isqu'au bord du pot. Faites bouillir l'eau du haudron, & ayez soin de remettre de l'eau ouillante à mesure que celle du chaudron iminue ; entretenez cette ébullition pendant eux heures. Après ce temps, essayez avec les oigts si votre colle file. Si on peut la tirer n fils très-minces, elle est bonne, il faut lors la passer dans un linge propre, & la conserver dans un vase de verre bien couvert. Avec cette colle on peut imiter les faïences, es porcelaines, &c. Pour cet effet, on fera préparer des morceaux de glace tels qu'ils conviennent ; & après avoir choisi des figures enluminées, proprement découpées, on étendra de la colle sur la glace, & l'on y appliquera les figures. On laisse sécher au feu, ensuite on fait un mêlange de crayon ou de telle autre couleur, que l'on délaye avec cette colle pour en enduire les figures & la glace. Cette colle est encore d'une très-grande utilité pour raccommoder les porcelaines, les verres, &c., & pour vernisser les estampes.

Moyen de faire différentes colles.

Pour faire une bonne colle marchande, on mêle mille livres de rognures de peaux

de veau, cinq cents livres d'oreilles de bouf; le tout étant bien conditionné, doit fournir cinq à ſix cents livres de colle; on les met tremper, on les lave, on les met dans l'eau de chaux; on les lave de nouveau, on les fait fondre dans une chaudiere à petit feu. Lorſqu'en mettant un peu de colle fondue ſur une aſſiette ou dans une coque d'œuf, on apperçoit qu'en ſe refroidiſſant elle prend la conſiſtance requiſe, on juge qu'il eſt temps de vuider la chaudiere; on la laiſſe enſuite dépoſer, on la verſe dans des boîtes de chêne ou de ſapin mouillées, où on la laiſſe ſécher, & on la coupe par morceaux. Le tonnerre fait tourner la colle, quand elle repoſe dans une cuve.

La colle de Flandre ſert aux Peintres en détrempe, aux Fabricants de draps, & à d'autres uſages qui n'exigent pas de la force, mais de la tranſparence; on y emploie des rognures de parchemin.

La colle d'Angleterre, ou la groſſe colle qui ſert aux Menuiſiers, aux Ebeniſtes, aux Marquetteurs, ſe fait avec les nerfs, les oreilles & les rognures des peaux des animaux âgés. La colle à bouche eſt de la colle d'Angleterre, trempée, fondue, mêlée avec la moitié de ſon poids de ſucre, & étendue ſur du marbre.

CRÈME.

Nouvelles méthodes pour conserver la crême.

Si l'on veut conserver pendant une semai-
, par exemple, la crême que l'on leve
aque jour, pour la battre ou l'employer
rement le dernier, il faut prendre la crême
ns deux ou trois premiers jours, en la sup-
ſant bonne, la mettre ſur le feu, & lui
nner un ſeul bouillon. Cela fait, vous la
ſerez dans un vaſe très-net, & vous y
outerez ſucceſſivement celle que vous leve-
chaque ſoir, pendant le reſte de la ſe-
ine. On aura l'attention de la changer
s les jours de vaſes, & que ces vaſes ſoient
n nets, aient pris l'air. Cette méthode a
effet ſingulier; non-ſeulement la crême
uillie ſe conſerve parfaitement, mais elle
nſerve de même celle qu'on y ajoute,
urvu qu'on obſerve les conditions preſ-
tes.

EAU DE COLOGNE.

Véritable recette de l'eau dite de Cologne, *dont l'uſage eſt ſi multiplié depuis quelques années.*

Les fraudes qu'on commet ſi fréquemment
ns la fabrique de cette eau, nous engagent
n rapporter ici, d'après l'Auteur de l'*Al-
nach Phiſico-Economique*, la véritable re-

cette, qui, pour la plupart de nos lecteurs aura peut-être le mérite de la nouveauté.

Prenez de l'esprit-de-vin rectifié, vingt quatre livres; de l'esprit de romarin, six livres de l'eau de méliſſe compoſée, quatre livres demie; de l'eſſence de bergamotte, quatre onces; du néroli, trois gros; de l'eſſence de cédra une demi-once; de l'eſſence de citron, quatre gros; de l'eſſence de romarin, quatre gros. — On renferme toutes ces drogues dans une groſ bouteille; on agite ce mêlange, & l'eau eſt fait Si on veut qu'elle ſoit plus délicate, il faut rectifier au bain-marie, à petit feu, pour tir toute la liqueur, à deux pintes près.

EAU DE LUCE.

Pour faire de l'eau de Luce très-blanche, q ne s'altere pas par la vétuſté.

Cette liqueur n'eſt rien autre choſe que ſavon blanc diſſous dans une portion d'eſpr de-vin, qui a diſſous auſſi une portion d'hu de ſuccin rectifiée.

Prenez un flacon bouché de verre, ver dedans la quantité que vous voudrez d'hu de béen un peu vieille, ou autre; verſez d ſus un quart de ſon poids d'huile de ſucc bien rectifiée; agitez-les bien enſemble po faciliter l'alkali volatil que vous verſerez d ſus, juſqu'à parfaite ſaturation, ou par ſu bondance, à former ſur le champ un ſavon

le, que vous gardez bien fermé, & si vous
lez en faire usage, prenez un flacon à eau
Luce, rempli d'alkali volatil, de maniere à
voir y verser de ce savon suffisamment
ir le blanchir ; agitez-le bien, vous aurez
eau de Luce parfaitement blanche, &
ne perd jamais sa blancheur par la vétusté,
ce que ce savon n'est pas dissoluble dans l'al-
volatil, puisqu'il arrive que, par le repos,
e sépare & vient surnager la liqueur, qu'il
e parfaitement claire. Mais il suffit de l'a-
er, la liqueur reprend sa blancheur laiteuse
sa même consistance, & si on la porte tou-
rs sur soi, on ne s'apperçoit jamais de la
s petite altération.

ECRITURES.

Méthode pour faire revivre les écritures.

Mettez le parchemin, effacé par le temps,
ns un seau d'eau de puits fraîchement tirée ;
irez-le un moment après, & mettez-le
ns presse, entre deux papiers, pour l'empê-
er de se racourcir en séchant. Lorsqu'il sera
n sec, s'il n'est pas encore bien lisible, ré-
tez l'opération jusqu'à trois fois ; l'encre re-
nt dans son premier état, & le parchemin
quiert une couleur uniforme.

ENCRE.

Prenez six onces noix de gales concassées ;

ſix onces gomme arabique ; une once & demie couperoſe verte ; quatre gros d'alun ; une demi-once ſucre candi ; quatre gros de bois de bréſil. Prenez ſept pintes de groſſe biere rouge ; mettez dans un vaiſſeau de terre verniſſé la biere & toutes les drogues, excepté la couperoſe. — Laiſſez infuſer vingt-quatre heures, & agitez de temps en temps. Faites enſuite bouillir à petit feu, juſqu'à diminution d'un tiers. — Paſſez la liqueur ; ajoutez enſuite la couperoſe en poudre.

Autre Méthode pour faire deux pintes de bonne encre double, meſure de Paris.

Prenez ſix onces de bonnes noix de gales des plus brunes ; ajoutez-y quatre à cinq onces de couperoſe verte ; une once d'alun de roche ; une once de gomme d'Arabie ou de Sénégal ; une demi-once d'inde fin ou d'indigo en petits pains, avec une once de ſucre blanc ou de ſucre commun : faites écraſer le tout dans un mortier, le plus menu qu'il ſera poſſible, & verſez ces drogues enſemble dans une bouteille d'environ deux pintes & demie, meſure de Paris ; verſez enſuite dans la même bouteille deux pintes ou quatre livres d'eau froide de neige, ou, à ſon défaut, d'eau de pluie ; bouchez enſuite bien la bouteille, & la remuez ſept à huit fois chaque jour, pendant cinq à ſix jours, vous aurez de la bonne encre, laquelle ne jaunira point. Chaque fois qu'on y a

té, il faut auparavant bien remuer la boule. Lorsque l'encre sera épuisée, il ne faut jetter le marc, mais y remettre par-dessus même quantité des différentes drogues & que ci-dessus, on aura de l'encre dont l'écure sera encore d'un plus beau noir que le de la premiere; mais cette encre ne dent très-noire que le lendemain qu'on a it.

DUIT POUR CONSERVER LA CHARPENTE D'UNE MAISON.

ette d'un enduit inventé en Allemagne, our mieux conserver la charpente des maons qui ne sont point toutes construites en ierres.

On prépare dans cette vue un ciment comé de trois parties d'argile, & d'une de chaux, quelles on ajoute une poignée de poils de u pour deux ou trois pincées d'eau. Il faut mmencer par bien pêtrir l'argile avec les ds, de maniere à la rendre la plus ductile il est possible; lorsqu'elle est molle & lianon y met la chaux détrempée, qu'on a eu n de battre & de mêler avec les poils de au. On agite le tout ensemble, & on le laisse poser pendant deux jours; alors on peut mployer, en prenant toute fois garde que matiere ne soit ni trop, ni trop peu liquide. ur donner au ciment plus de consistance,

on y ajoute, lorſque le toît en eſt enduit, une couche d'un mêlange de deux parties de chaux & d'une d'argile, liées enſemble par une quantité ſuffiſante d'eau. Si la chaleur ou quelqu'autre cauſe occaſionnent des ouvertures ou des fentes, on les boucheroit avec du mortier compoſé de chaux & d'argile. Comme le bois de charpente eſt ſujet aux ravages des vers, on prévient cet inconvénient par les procédés qui ſuivent, & qui conſiſtent à faire un mêlange de deux tiers de terre graſſe, d'un tiers de chaux détrempée, d'une poignée de ſel commun, d'une aſſez petite quantité de fiel de bœuf & de poils de veau. Dès que la chaux eſt détrempée, on la mêle avec la terre graſſe; &, après avoir bien pêtri l'une & l'autre, on en couvre les fentes du bois. On jette enſuite de l'eau ſur le reſte du ciment, afin de le rendre plus liquide, & on le répand ſur toute la charpente. Pour empêcher que le bois ne ſe fende, on peut y mettre une couche d'un ciment de trois quarts de chaux, & d'un quart d'argile. De pareils toîts ont le double avantage d'être plus durables, & de prendre feu plus difficilement. Dans une maiſon dont le toît a ſept mille trois cents quatre-vingt-quatre aunes quarrées, & qui eſt couvert de trente-ſix mille trois cents quatre-vingt-ſeize tuiles, pour l'enduire de la maniere dont nous venons de parler, il n'en a coûté que deux gros par aune quarrée.

ENFANT.

Maniere simple & facile d'apprendre aux enfants à connoître leurs lettres, tirée d'un ancien ouvrage Anglois.

Procurez-vous quatre dés à jouer, sur chacune des six faces desquels vous ferez graver une des lettres de l'alphabet; ce qui vous ménagera autant de faces que l'on compte de lettres. Ayez ensuite ces même lettres répétées en grand sur une longue bande de papier, & numérotées dessous. Faites jetter d'abord un de ces dés dans un cornet, ensuite deux, & ainsi de suite, à l'enfant que vous voulez instruire. S'il amene un C, par exemple, ou ce qui est la même chose, la troisieme lettre de l'alphabet, donnez-lui une petite récompense, que vous pourrez attacher à toute autre lettre. L'espoir du gain l'engagera à s'appliquer, sans le savoir, à un genre d'étude qu'il ne soupçonne point. Cet enfant ne sera pas exercé à ce petit jeu pendant quelques jours, qu'il connoîtra bientôt ses lettres comme les hommes les plus grossiers apprennent à connoître les cartes à jouer & les pieces de monnoie. On ne sauroit trop joindre l'amusement à l'instruction, sur-tout pour l'enfance de la premiere jeunesse.

FAÏENCE.

Moyen de racommoder la faïence caſſée, ſans employer ni fer, ni laiton, ni la ſoudure.

Faites calciner des écailles d'huîtres, & les réduiſez enſuite en poudre très-fine, paſſée au tamis de ſoie, ou broyée ſur le marbre, au point d'être impalpable; prenez un ou pluſieurs blancs d'œufs, ſelon que vous aurez de poudre ou d'ouvrage à faire : faites-en avec la poudre une pâte ou colle, dont vous oindrez les deux parois oppoſés de la faïence que vous voudrez rejoindre, & les replaçant l'un contre l'autre comme ils doivent l'être, tenez-les ſerrés & en état pendant huit minutes. Soyez ſûr qu'il ne rompra jamais, quand même un nouvel accident feroit tomber la faïence à terre.

FEU.

Moyen d'éteindre le feu dans un inſtant, éprouvé avec beaucoup de ſuccès.

Dès que la pompe eſt prête, & que ſon réſervoir eſt rempli d'eau, il faut y jetter ſept à huit livres de potaſſe en poudre, répéter cette opération de temps en temps, diriger le jet d'eau contre les ſolives & les boiſeries, lorſqu'elles commencent à s'enflammer, & non pas contre les murs. Il ſeroit encore plus commode de remplir d'eau un tonneau, d'y mettre une

ande quantité de potaſſe, drogue qui ſe diſ-ut très-promptement, & de mêler ſouvent ſeau de cette diſſolution dans l'eau conte-e dans le réſervoir de la pompe. Le bois flammé ne manque jamais de s'éteindre nſi ſur le champ, & ne ſe rallume point.

FROMAGE.

aniere de faire le fromage de pommes de terre.

Prenez la quantité de pommes de terre que us jugerez à propos. Après les avoir fait uillir, vous les pélerez, les remuerez enſuite ec les mains, juſqu'à ce qu'elles ſoient ré-ites en pâte. Vous y ajouterez alors du omage blanc, c'eſt-à-dire, la matiere dont le fait, en quantité égale à celle de pom-es de terre, ou même moindre, ſi vous le ulez; pourvu que le tout mêlé enſemble ait e certaine conſiſtance, celle-là ſuffit; vous ettrez alors du ſel, du laurier & quelques ous de girofle pilés. Couvrez bien ce mêlan-, & laiſſez-le un jour ſans y toucher, pour i donner le temps de fermenter un peu. Vous formerez enſuite de petits fromages à la aniere accoutumée. Il eſt à remarquer qu'ils viennent meilleurs à meſure qu'on les garde us long-temps. Les pommes de terre ôtent, u du moins adouciſſent beaucoup le froma-, & font qu'on le mange avec plus de plai-

sir. On auroit peine à s'imaginer qu'un pareil mêlange pût donner une nourriture si saine & si agréable.

Autre maniere de faire un fromage simple & bourgeois.

Prenez trois chopines de lait frais tiré de la vache, un demi-setier de bonne crême. Délayez-y deux jaunes d'œufs frais; mettez-y cinq onces de sucre en poudre, & un peu d'eau de fleurs d'orange. Mêlez le tout ensemble, & le faites tiédir, dans une terrine, sur de la cendre chaude. Mettez-y un peu de présure, que vous aurez délayée, & l'y mêlez. Faites cailler votre lait à petit feu, puis laissez-le reposer: mettez un morceau d'étamine de soie sur un moule à fromage: faites-y dégoutter votre caillé l'espace de deux heures. Mettez un assiette sur le fromage, & renversez-le dedans.

HERBES CONFITES.

Maniere de confire les herbes pour les manger pendant l'hiver.

Cueillez dans le mois de Novembre la quantité que vous voudrez d'oseille, de poirée, de laitue, de pourpier, épluchez-les: faites d'abord bien bouillir l'oseille dans un peu d'eau, & remuez de peur qu'elle ne brûle. Lorsqu'elle est presque cuite, jettez dans le même vais-

au vos autres herbes ; faites-les bien bouillir, : remuez-les : enſuite mettez-y du beurre : du ſel en quantité raiſonnable : faites-leur ire un bouillon pour qu'elles prennent l'aſ-iſonnement : ôtez-les du feu ; mettez-les ans des pots de grès lorſqu'elles ſont froides ; ttez-y par-deſſus un bon doigt de beurre ndu, & ſerrez vos pots en lieu ſec & frais. orſque vous voudrez en manger, faites un ou rond à la couche du beurre, pour pou-oir en tirer la quantité que vous voudrez, recouvrez le trou avec le même morceau e beurre : par ce moyen les herbes conſer-eront toute leur bonté juſqu'au temps des ouvelles.

INCENDIE.

Nouvelle méthode pour préſerver les maiſons des incendies.

Elle conſiſte principalement à revêtir le our des planchers, des lambris, & autres naſſes de bois, de plaques de fer très-légeres, ui empêchent le progrès des flammes. On fait publiquement, & avec beaucoup de uccès, l'épreuve de cette méthode à Glo-eſter en Angleterre.

Moyen d'éteindre l'incendie dans les cheminées.

Il faut prendre un peu de poudre à canon,

l'humecter avec de la salive, en former une petite masse, & la jetter ainsi dans l'âtre de la cheminée. Lorsqu'elle est brûlée, & qu'elle a produit une vapeur considérable, on en jette une seconde fois, puis une troisieme, & ainsi de suite autant qu'il est nécessaire. Bientôt l'incendie est éteint, & comme étouffé par cette vapeur, & l'on voit tomber du tuyau de la cheminée des flocons de suie tous ardents, sans qu'il reste dans le tuyau le moindre vestige de feu.

LAIT.

Recette pour faire passer le lait aux femmes.

Prenez deux cuillerées de marmelade de sureau, deux œufs frais, dont vous n'ôterez que la coque; deux cuillerées de miel, & deux gros d'huile de lys. Faites du tout une emplâtre assez épaisse sur un morceau de toile molle, au milieu de laquelle vous ferez un trou de la grandeur nécessaire : vous l'appliquerez sur le sein de maniere à le couvrir entiérement, & vous l'y laisserez pendant douze ou vingt-quatre heures après l'accouchement. Au bout de vingt-quatre heures le lait s'écoule & se dissipe. Sinon on remet une nouvelle emplâtre comme la premiere. L'effet en est, dit-on alors immanquable. Après cela, on nétoie le sein avec du vin chaud, & l'on met par-dessus une serviette chaude.

Petit-lait.

Méthode de faire du petit-lait.

On délaye dans trois à quatre cuillerées au dix-huit grains ou environ de préſure ur deux livres de lait, & on jette cette ueur dans le lait, qu'on place enſuite ſur cendres chaudes. Le lait ſe caille plus ou ins vîte, ſuivant le degré de chaleur qu'on donne. On ne riſque rien de bruſquer la leur, afin de hâter le ſuccès de l'opé- on.

Les parties butireuſes, caſeuſes & ſéreuſes lait ſont d'abord ſéparées par cette pre- ere opération ; mais elles ne le ſont point ñſamment. Ces trois matieres participent unes des autres. On purifie le beurre & fromage lorſqu'on veut les avoir à part. l'égard du petit-lait, lorſqu'on veut l'avoir n clair, & débarraſſé d'une grande quantité parties de fromage qu'il contient encore, ce qu'elles n'ont été ſuffiſamment cail- s, on le clarifie, en lui faiſant jetter un uillon, avec une quinzaine de grains de me de tartre, & un blanc d'œuf qu'on y le bien, & on le filtre enſuite à travers le pier gris.

LIMONADE.

Limonade, ou poudre fort commode pour les marins & les voyageurs, & qui peut ſe conſerver long-temps.

On prend trois gros de ſel eſſentiel d'oſeille, & une livre de ſucre royal. On réduit le ſel en poudre très-fine, & le ſucre pareillement, & on le mêle avec toute l'exactitude poſſible. Cela fait, on ajoute au mêlange ſept à huit gouttes d'huile eſſentielle de citron, dont l'effet eſt de donner à ce mêlange le goût & l'odeur de la limonade, & l'on met cette préparation dans des bouteilles, pour la préſerver de toute humidité.

Lorſqu'on veut faire uſage de cette poudre; on en délaie une once dans une chopine d'eau; l'on agite le mêlange, les parties ſalines ſe diſſolvent, l'eau devient louche & imite aſſez bien la limonape.

SECRETS
SUR
LES CHOSES
D'AGRÉMENT.

QUATRIEME PARTIE.

ARGENTER.

Méthode pour argenter les pieces de métal & en conſerver la couleur.

LORSQU'ON a ce qu'on appelle de la bonne pâte d'argent, qui eſt un mêlange de la ſolution de ce métal le plus affiné, & du ſel de tartre, on peut aiſément argenter la ſurface du cuivre rouge ou jaune, 1°. en le frottant, ſi la piece a quelques gravures; par exemple, la planche d'un thermometre

ou le cadran d'une horloge, pour lors on la chauffe bien, & on répand sur la gravure de la meilleure cire noire à cacheter, on frotte le surplus avec de la pierre-ponce, & on polit ensuite fortement, avec de l'émeri réduit en poudre très-fine, toute la surface métallique qui doit être argentée. On prend de la pâte dont on vient de parler, & on frotte exactement toute la surface, en y mêlant de temps en temps quelques goutes d'eau. Si on a la peau de la main calleuse, comme les ouvriers, elle suffit pour bien frotter; dans le cas contraire, une peau, un linge, une éponge peuvent servir. Or, comme cette pâte est composée de la solution d'argent mêlée avec le tartre, pour en neutraliser l'acide à mesure qu'on y met de l'eau, les sels se fondent, & les particules d'argent s'attachent à la surface métallique de la piece qui a été bien polie & bien dégraissée auparavant. Lorsqu'on voit que cette piece est bien argentée, on la plonge entiérement dans un seau d'eau, pour que tout l'excédent du sel soit dissous & entraîné dans l'eau; après vingt ou trente minutes on l'examine, & si on trouve que quelques parties n'aient pas été assez argentées, on répete l'opération. Après que la piece a été bien affranchie des sels après l'immersion dans l'eau, on l'essuie doucement avec un linge propre, & on la met chauffer sur un réchaud. On y met une

ouche bien fine de vernis blanc ; mais, au eu de faire uſage d'un pinceau, il vaut mieux rendre un morceau de toile fine & uſée, le lier en quatre ou en huit, comme le ſont s plumaſſeaux des Chirurgiens : c'eſt avec ce lumaſſeau qu'on prendra le vernis blanc, qu'on l'étendra bien vîte & bien égale- ent ſur la ſurface de la piece argentée ; ce rnis la garantira des impreſſions de l'air ui ne tarderoit pas à la noircir.

Journal de M. Rozier, année 1774, me premier, page 448.

BLEU DE PRUSSE.

Recette pour faire le beau bleu de Pruſſe.

Prenez une certaine quantité de ſang de œuf, que vous ferez évaporer juſqu'à ſicci- ; vous continuerez de le tenir ſur le feu ſqu'à ce qu'il devienne noir, évitant toute is qu'une partie ne vienne à brûler & à ſe duire en cendres. Réduiſez cette matiere en deſſéchée en une poudre très-ſubtile, mêlez-la avec une égale quantité de potaſſe. alcinez enſuite ce mêlange dans un pot de r ou creuſet, ſur lequel vous mettrez un uvercle. Cette calcination doit durer auſſi ng-temps que la matiere donnera de la mme. Le feu ſera pouſſé au plus haut gré vers la fin de l'opération. Enſuite on duira cette matiere en poudre ; &, tandis

qu'elle ſera encore chaude, on y ajoutera douze fois ſon poids d'eau, & l'on mettra le tout ſur le feu pour y bouillir pendant l'eſpace de trois quarts-d'heure, ou une heure au plus; puis on filtrera ce qu'il y aura de liquide au travers d'une chauſſe de flanelle, pour ſéparer la partie qui ne ſauroit ſe diſſoudre. On ajoutera de l'eau fraiche à ce réſidu, pour en extraire tout ce qu'il ſera poſſible d'en tirer. On fera diſſoudre en même-temps de l'alun & de la couperoſe calcinée, juſqu'à une parfaite blancheur, ſelon la proportion de deux livres d'alun, & de deux onces de vitriol calciné pour chaque livre de potaſſe que l'on aura employée avec le ſang de bœuf. On ſe procurera cette diſſolution en faiſant bouillir l'alun & la couperoſe avec cinq fois leur poids d'eau, & en faiſant filtrer au travers de la flanelle ou d'une feuille de papier, ſi l'on veut une plus grande propreté. Lorſque cette diſſolution d'alun & de couperoſe aura été ainſi préparée, on l'ajoutera à la leſſive que l'on aura tirée du ſang calciné & de la potaſſe, après la filtration au travers de la chauſſe : immédiatement après ce mêlange, il ſe précipitera une matiere d'un vert noirâtre. Lorſque la matiere qui doit ſe précipiter ſera toute raſſemblée au fond du vaſe, & que le fluide qui ſurnagera paroîtra parfaitement clair, ſéparez ce ſédiment verdâtre, en verſant d'abord tout ce

qu'il y a de limpide dans le vaſe, & vous filtrerez enſuite ce qui reſtera. Mettez de nouveau cette matiere verte dans un vaiſſeau qui pourra contenir autant de fluide qu'il y en avoit auparavant. Ajoutez-y de l'eſprit de ſel, ſelon la proportion de ſix onces pour chaque livre de potaſſe que vous aurez employée, & la matiere verdâtre paroîtra pour lors avoir été changée en un très-beau bleu. On y ajoutera donc de l'eau pour diſſoudre & pour enlever l'eſprit de ſel. Il faudra renouveller pluſieurs fois cette opération, juſqu'à ce que cette préparation ſoit parfaitement douce; enſuite on filtrera ce qui reſte, & l'on fera ſécher en petits morceaux le ſédiment bleu qui eſt le réſultat de l'opération. L'on aura communément trois onces de bleu de Pruſſe pour chaque livre de potaſſe qui aura été employée. Si l'on veut avoir un bleu moins foncé, on augmentera la doſe de la potaſſe par rapport au ſang calciné, & celle de l'eſprit de ſel par rapport à la potaſſe : quand on voudra opérer avec une certaine propreté, on préférera le papier brouillard aux chauſſes de flanelle, lorſqu'il s'agira de filtration. La calcination pourra ſe faire dans un fourneau de réverbere pareil à ceux dont ſe ſervent les Chymiſtes, ou dans un fourneau où l'on fait fondre les métaux. Lorſqu'on voudra faire une grande quantité de bleu de Pruſſe à la fois, on pourra encore ſe ſervir de fours à [illegible] faiſeurs de pipes.

BRODERIES.

Moyen de donner aux broderies, particuliérement celles en argent, leur premier luſtre, que des odeurs fortes, & des vapeurs phlogiſtiquées ont pu noircir.

On fait chauffer dans un poëlon bien net de la mie de pain raſſis ; on répand cette mie toute-chaude ſur la broderie, & on la frotte avec la paume de la main, de maniere que la broderie en ſoit entiérement couverte ; enſuite on couvre le tout de pluſieurs linges ; quand il eſt bien refroidi, on retourne l'étoffe dont on bat l'envers avec une baguette ; on vergette la broderie, puis on en colle le revers avec de la gomme. On rend encore à l'or blanchi ſa couleur, en l'expoſant à la fumée de plumes ou de cheveux brûlés.

CAFÉ.

Moyen de faire régénérer le marc du café.

Servez-vous d'un pot neuf verniſſé : rempliſſez-le de marc, que vous aurez ſoin de preſſer & de tenir dans un lieu ſec. Arroſez ce marc tous les cinq jours pendant près de deux mois avec de bonne eau de café : enſuite mettez le pot bien couvert dans un endroit où il y ait un degré de chaleur ſuffiſant pour la fermentation, & ſix mois après vous pour-

ez faire uſage de ce marc, que vous trou-erez préférable au meilleur café du Le-ant.

CHOCOLAT.

Méthode de compoſer du chocolat plus ſimple & plus doux, pour les perſonnes délicates, & pour tous ceux qui craignent d'en être échauffés.

On ne fait point brûler le cacao ; on le et dans une grande terrine, & l'on y verſe eſſus de l'eau bouillante en aſſez grande uantité pour qu'elle aille quelques pouces u-deſſus du cacao. Après avoir bien couvert ette terrine, & laiſſé macérer le cacao juſqu'à e que l'eau ſoit refroidie, on verſe le tout ir une claie, & l'eau en ſort toute chargée z trouble. Ces parties groſſieres, cauſtiques u acides qu'elle emporte, adouciſſent beau-oup le cacao. Pluſieurs perſonnes ſe met-nt à enlever les coſſes des feves ; ce qui ſe it auſſi aiſément qu'on pele des amandes, rès qu'elles ont trempé quelque temps dans e l'eau chaude. Lorſque le cacao eſt bien luché, on y verſe encore deſſus de l'eau oide, pour achever de l'adoucir, d'enlever s parties les plus craſſes, & de les purifier. n met enſuite pour quatre livres de cacao, ne demi-livre d'amandes douces, qu'on a ſſi dépouillées de leurs enveloppes, après s avoir miſes dans de l'eau bouillante. On

expose ce mêlange au soleil, si la saison le
permet, ou bien on le fait sécher au four
pendant quelque temps, & immédiatement
après qu'on en a retiré le pain. Quand les
parties aqueuses sont évaporées, & que le
cacao se trouve parfaitement sec, on le pile
avec soin dans un mortier de fer, qu'on fait
chauffer auparavant. Sur les 4 livres de pâte de
cacao & une demi-livre d'amandes douces
on ne met que quatre livres de la plus belle
cassonnade, passée à un tamis fin. L'huile de
cacao & des amande font bientôt fondre la
cassonade, qui s'incorpore dans la pâte. Une
attention qu'il faut toujours avoir, c'est que
la quantité de sucre n'excede & n'égale même
pas celle du cacao & des amandes. Quand la
cassonade s'est bien amalgamée avec le cacao
& les amandes, on broie le tout sur la pierre
chaude, & on le lie bien ensemble en se ser-
vant d'un rouleau de bois, à la maniere ordi-
naire. On peut, lorsque la pâte est sur le point
d'être faite, y ajouter deux clous de girofle
deux de vanille mise en poudre, & une once
de sucre, le tout bien pilé & passé au tamis
de soie, ce qui donnera une pâte parfaite.
Lorsque celle-ci est au point qu'il faut, on
la met dans des moules chauds, &c. Il faut
avoir soin de faire sécher le mieux & le
plutôt qu'il sera possible, le cacao & les
amandes douces. Quand ils seront bien secs
l'on ne tardera pas non plus à les piler

les broyer ſur la pierre chaude, comme c'eſt l'uſage. On ne peut laiſſer les amandes & le cacao humides ou ſeulement en maſſe pendant vingt-quatre heures, ſans qu'ils fermentent, s'aigriſſent & prennent un mauvais goût. Une précaution néceſſaire eſt donc de les faire d'abord ſécher, afin qu'ils n'aient plus que très-peu de parties aqueuſes. Après cela, le mortier chaud, dans lequel on les broie, & la table de fer, ou d'autre matiere, ſur laquelle on les broie, diſſipent le reſte de l'humidité.

CRÊME.

Procédé pour faire avec la fécule ou l'amidon tiré des pommes de terre, une très-bonne crême.

Prenez une chopine de lait, dans une partie de laquelle vous battrez quatre ou cinq jaunes d'œufs, tandis que dans le reſte vous délayerez deux cuillerées de fécule de pommes de terre, & deux ou trois cuillerées de ſucre en poudre. Après avoir mêlé ces différentes ſubſtances, mettez-le ſur un feu bien vif, en le remuant continuellement; au ſecond bouillon, retirez ce mêlange de deſſus le feu; verſez-le dans un autre vaſe; jettez-y quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, ou de la rapure d'écorce de citron: faites un caramel avec une pelle rougie au feu, & vous aurez alors une crême délicieuſe.

EMPREINTE.

Moyen facile de prendre l'empreinte & le contour d'une feuille, & même d'une fleur, dans très-peu de temps sans savoir dessiner.

Prenez une feuille de papier, le plus mince que vous pouvez trouver, que vous enduirez avez de l'huile de lin où d'olive, selon votre commodité. Laissez cette feuille ainsi imbibée d'huile pendant quatre ou cinq jours, au bout desquels vous la passerez sur la fumée d'un flambeau, jusqu'à ce qu'elle en soit toute noircie. Placez sur ce papier les feuilles dont vous désirerez le contour, & mettez par-dessus une feuille de papier blanc d'une certaine force. Cette opération étant faite, frottez avec l'anneau d'une clef bien polie la feuille de papier blanc, jusqu'à ce que vous présumiez que les feuilles réelles sont bien empreintes de la couleur noire : transporrez ces dernieres entre deux feuilles de papier blanc, dont vous frotterez avec une clef ou polissoire de verre celle qui est au-dessus. Les feuilles dont vous désirerez l'empreinte, se trouveront calquées très-distinctement sur les deux feuilles ; leur couleur sera d'autant plus constante, qu'elle est à l'huile. Les jeunes personnes qui s'amusent de la broderie pourront se faire des dessins charmants, sans savoir dessiner : si elles font usage de ce moyen, elles

ngeront les feuilles noircies suivant la dis-
lsition du dessin qu'elles voudront faire, &
: passeront ensuite avec un clef. Cette dis-
lsition étant ainsi calquée elles la piqueront
ur la multiplier autant de fois qu'elles dé-
eront, par le secours du ponce. On arrête
suite ce dessin avec une plume. Comme la
uleur blanche fatigue beaucoup la vue, il
faut faire les dessins pour la broderie que
du papier jaune, & remplir le milieu du
et avec la couleur verte qui se tire du vert
vessie. Ces précautions, qui ne sont rien ou
-sque rien en elles-mêmes, sont très-avan-
euses pour la conservation de la vue de cel-
qui brodent.

ESCUBAC.

base de cette liqueur est le safran, l'eau-de-vie & le sucre. Recette pour faire le véritable escubac.

Mettez dans un alambic quatre pintes d'eau-vie, une chopine d'eau, trois gros de sa-n (le meilleur est de couleur d'un jaune ge); dix gouttes de chaque quintessence fruits à écorce, de cédrat, bergamote, nge de Portugal & limon; un demi-gros vanille pilé, un gros de macis pilé, huit us de girofle pilés, un gros de graine d'an-nque, un demi-gros de coriande: le tout & distillé sur un feu tempéré. Observez

de ne pas tirer de phlegme. Pour le sirop, mettez quatre livres de sucre & deux pintes d'eau, & pour la teinture, une demi-once de safran, avec une chopine d'eau bouillante. Il faut remuer le safran dans une partie de cette eau, & le presser avec une cuiller, afin que la couleur se décharge; mettez encore plusieurs fois de cette eau en remuant toujours, & en pressant le safran, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au safran, & que la teinture ait un coup d'œil foncé.

ESTAMPES.

Maniere d'enluminer l'estampe posée sur toile.

On humecte avec une éponge pour l'étendre uniformément sur une table: lorsqu'elle est encore moite, on la pose sur un chassis bien juste, afin que la gravure se voie en entier dans le quarré de cette piece de bois. On rabat le papier blanc, qui sert de bordure à l'estampe, sur les côtés du chassis, enduits de colle. Lorsque le tout est bien sec, on applique sur les deux faces de l'estampe, un vernis qui la rend claire, nette & transparente. On place le chassis de maniere que la gravure est en face du jour, parce que c'est sur le derriere de l'estampe qu'on applique successivement les couleurs, qui ne doivent point tranccher durement. On finit par prendre un second chassis, revêtu d'une toile unie & bie

endue : l'on a ſoin que ce chaſſis s'emboite exactement dans le premier, & que la toile touche immédiatement l'eſtampe du côté de la gravure. Pour rendre le ton des couleurs plus brillant, on met pluſieurs couches de vernis ſur le côté oppoſé où elles ſont appliquées.

GELÉE DE GROSEILLE.

Méthode pour faire ſans feu la gelée de groſeille.

Prenez une livre & demie de ce fruit, & une livre de ſucre ; lavez la groſeille, ayez ſoin de la bien éplucher ; & quand vous l'aurez écraſée, vous en extrairez le jus à travers un linge. Rapez le ſucre très-fin, paſſez-le même par un tamis, & mettez-le dans un vaiſſeau aſſez grand pour contenir le tout. Faites un trou au milieu du tas, & verſez-y peu-à-peu le jus des groſeilles, en remuant en rond avec une cuiller juſqu'à ce que le ſucre ſoit entiérement fondu. Mettez le tout dans des pots, que vous laiſſerez découverts en un lieu ſec, juſqu'à ce que la gelée ſoit formée, ce qui eſt l'affaire de vingt-quatre heures. Elle peut ſe conſerver deux années entieres ſans s'altérer, ſur-tout ſi on la couvre, comme les autres confitures, d'un papier imbibé d'eau-de-vie.

LUTER.

Maniere de luter des morceaux d'albâtre, de marbre, &c.

Prenez deux livres de cire, une livre de réſine. Après avoir fait fondre ces drogues enſemble, ajoutez-y une livre & demie de poudre de la pierre qu'on voudra lutter. Mêlez exactement le tout, puis pêtriſſez-le dans l'eau pour bien incorporer ces diverſes ſubſtances. Si l'on veut que ce lut imite plus parfaitement la couleur de l'albâtre, du marbre, &c. on pourra augmenter la doſe de la poudre. Lorſqu'il ſera queſtion d'en faire uſage, on l'approchera du feu, ainſi que les extrêmités des corps à unir, qui doivent être bien ſeches. Ce ciment, capable de ſoutenir des maſſes conſidérables, peut être d'une très-grande utilité aux Sculpteurs.

MARBRE.

Pour faire pénétrer les couleurs dans le marbre, & y deſſiner tel objet que l'on voudra.

On prendra deux plaques de marbre; on tracera ſur du papier les figures que l'on ſouhaitera avec des couleurs où il entre du vitriol, du ſel marin, de l'eau du bitume & de l'alun diſtillés, ou tout ſimplement avec de l'encre qui ſoit chargée de vitriol. On mettra ce papier entre les deux plateaux de mar-

re ; on les attachera fortement l'un contre l'autre avec des cordes, on bouchera les jointures avec de la cire, afin qu'il ne ſe gliſſe point d'exhalaiſons étrangeres entr'eux, ou pour que celle qui eſt en dedans ne puiſſe pas ſortir. On mettra le tout dans une cave ou dans un endroit humide, où on le laiſſera pendant un mois. Au bout de ce temps on trouvera ſur le marbre les mêmes figures que l'on aura tracées ſur le papier.

Mouchoir blanc de Vénus.

Prenez trois livres de craie de Briançon que vous ferez calciner & mettre en poudre impalpable, dans une terrine de terre vernifſée ; verſez deſſus trois pintes d'eau claire de fontaine ; mettez ſur un feu de ſable, faites évaporer juſqu'à moitié, en remuant toujours, puis verſez par inclinaiſon dans une autre terrine, ſans la laiſſer repoſer ; mettez-y deux gros d'alun & autant de gomme adragan, le tout en poudre impalpable, & mettez la terrine ſur un feu de ſable ; faites évaporer juſqu'à la moitié, en remuant toujours ; puis trempez pluſieurs fois le crêpe ou mouſſeline ; enſuite ſuſpendez ſur des bâtons au-deſſus de la terrine ; puis faites ſécher à l'ombre, & vous en ſervez de même que le rouge.

Mouchoir rouge de Vénus.

Prenez demi-livre de teinture de drap, ſang

de dragon en larme, deux onces de graines de kermès anna, cochenille une once. Pilez le tout dans un mortier, & mêlez, puis le mettez dans une terrine de terre verniſſée ou de faïence qui réſiſte au feu. Verſez deſſus deux pintes d'eau de fontaine. Laiſſez infuſer à froid vingt-quatre heures, en remuant de deux heures en deux heures. Puis faites bouillir au feu de ſable lentement, & ne pas évaporer juſqu'au trois quarts de diminution: puis paſſez le tout par la chauſſe, & mettez une terrine deſſous. Lorſqu'il ne paſſera plus rien, remettez le marc dans une terrine avec une pinte d'eau, & faites comme la premiere fois, enſorte qu'il ne reſte que le quart, que vous paſſerez par la même chauſſe; & recommencez une troiſieme fois, en n'y mettant qu'une chopine d'eau. A cette derniere fois, preſſez la chauſſe; il ne faut pas que la toile ſoit trop ſerrée.

Mettez dans une terrine, où ſont les eaux colorées, une once d'alun en poudre très-fine, & un gros de gomme arabique, auſſi en poudre; mettez la terrine ſur un petit feu de ſable; faites évaporer très-doucement juſqu'à ce qu'il ne reſte que le quart, en remuant toujours avec une ſpatule de bois; puis faites-en dégoutter avec la ſpatule, pour voir ſi elle eſt d'un beau rouge.

Alors verſez-le par inclinaiſon dans une autre terrine, que vous mettrez ſur un petit feu,

ns bouillir : lorſque vous verrez qu'elle ſera
:en chaude, vous prendrez du vieux crêpe
ı vieille mouſſeline que vous tremperez de-
ıns, comme font les Teinturiers, & ferez ſé-
ıer à l'ombre.

Pour vous en ſervir, vous en mouillerez un
orceau bien légérement dans de l'eau claire,
: vous vous en frotterez.

NOIR D'IVOIRE.

Moyen de faire un très-beau noir d'ivoire ; communiqué par M. Pingeron.

Prenez des lames très-minces, ou des co-
:aux, ou de la rapure d'ivoire que vous trem-
:rez dans l'huile de lin très-chaude ; ou ſi
ous pouvez vous procurer plus aiſément des
:pures ou ſciures de cette ſubſtance, hu-
:ectez-les avec cette même huile bien chau-
:. Mettez enſuite ces ſciures dans un vaſe
ui puiſſe réſiſter à l'action du feu, & cou-
rez le d'une eſpece de couvercle fait avec un
nêlange d'argile ou terre glaiſe & de ſable.
.orſque ce couvercle ſera bien ſec, réparez
es gerçures ou fautes qui auront pu ſe faire
endant qu'il ſéchoit, avant de mettre le vaiſ-
:au au feu. Cette opération étant faite avec
a plus grande attention, mettez votre vaſe
lans le four d'un potier ou d'un fabricant
le pipes, où vous le laiſſerez pendant toute la
ournée. Lorſque ce vaiſſeau ſera refroidi, &

votre noir d'ivoire fait, vous broierez parfaitement ce dernier avec de l'eau sur le porphyre ou sur la pierre ; pour le réduire en petits pains ou trochisques (*a*). La bonté du noir d'ivoir se reconnoît à sa belle couleur, qui est toujours pure, & ne tire jamais sur le bleu, & par sa finesse au toucher, qui doit être la même que celle d'une poussiere presque impalpable.

OISEAUX.

Maniere de leur apprendre à parler où à siffler.

1°. On doit leur donner leçon dans l'obscurité, c'est-à-dire le soir, & se servir d'une

(*a*) Pour mettre une matiere un peu épaisse en trochisques ou petits pains, on a imaginé un moyen très-simple & très-ingénieux : on adapte un petit entonnoir de fer-blanc à l'extrêmité d'une regle un peu épaisse, c'est-à-dire que l'on pratique un petit trou à l'un des bouts de cette derniere, par où l'on fait entrer l'entonnoir, & où on le fixe. A un bon pouce du bout de l'entonnoir, on attache un petit marteau de bois, de neuf à dix lignes de haut, sur six ou sept de large, sous la regle, & l'instrument est fini. On remplit l'entonnoir de la matiere quel'on veut mettre en trochisques ; tenant la regle à la main, on frappe sur une feuille de papier gris étendue sur le marbre où sur une table quelconque un petit coup bien sec, qui doit porter sur le petit morceau de bois dont on a parlé, & qui fait alors la fonction d'un marteau. Il ne tombe de l'entonnoir qu'autant de matiere qu'il en faut pour former un petit pain : le papier gris en boit l'humidité.

handelle, qu'on leur expose devant leur ca-
e ; les ténebres rendent les oiseaux plus at-
entifs à ce qu'on leur enseigne, & la lumie-
e qu'on leur oppose est pour les réveiller
n peu du sommeil : il faut avoir soin de leur
ien articuler les airs ou les paroles dont on
eut les frapper. On choisit pour cela de jeu-
nes oiseaux ; mais cet exercice demande un
peu de patience.

PEAU.

Moyen pour embellir la peau.

Prenez du talc de Venise en poudre im-
palpable, mettez-le dans un plat de terre ver-
nissée ou de faïence, & profond ; mettez des-
sus beaucoup de limaçons : couvrez ce vais-
seau ; lorsqu'ils auront mangé le talc ou une
partie, vous prendrez le tout que vous pile-
rez dans un mortier de marbre ou de terre,
avec le pilon de même ; puis mettez le tout
dans une retorte, & faites distiller à feu de
sable, puis retirez le récipient : mettez dans
une bouteille ce qui sera distillé, & bien bou-
chée ; prenez le marc qui restera au fond,
que vous mettrez dans un plat de terre ver-
nissée ou de faïence : vous le mettrez à l'om-
bre, à l'air, pendant vingt-quatre heures ; puis
le remettrez dans la retorte pour en tirer
l'huile, que vous garderez aussi dans une bou-
teille de verre bien bouchée.

Pour vous en servir le matin, vous vous laverez le visage avec de l'eau commune, puis prendrez de cette huile que vous mêlerez avec de l'eau que vous aurez distillée, & vous vous en frotterez le visage avec un linge bien blanc. Vous pouvez ne vous en servir que deux ou trois fois de la semaine; cela nétoie, éclaircit & rend le teint beau.

PEINTURE EN MINIATURE.

Maniere de préparer des plaques d'ivoire pour peindre en miniature.

Prenez les tables d'ivoire sur lesquelles vous vous proposez de peindre en miniature; nétoyez-les le mieux qu'il vous sera possible, & frottez-les ensuite avec du jus d'ail. Cette liqueur dissoudra la graisse qui se trouve si souvent sur l'ivoire, & dont les Peintres se plaignent avec tant de raison, puisqu'elle empêche les couleurs de prendre sur le fond. On n'y remédie ordinairement qu'en lavant la plaque d'ivoire avec du fiel ou du savon; mais il s'en faut de beaucoup, dans l'un & dans l'autre cas, que l'effet en soit aussi sûr que celui du jus d'ail. Ce procédé est en usage en Italie, &c.

PORCELAINE.

Maniere de préparer une couverture très-éclatante pour la porcelaine.

Prenez vingt livres du sable le plus blanc

e vous pourrez trouver, ou de caillou cal-
né, dix-huit livres de minium, dix
res de potaſſe & quatre livres de
commun, que l'on aura fait décrépiter.
ites fondre ces différentes matieres com-
e ſi vous vouliez les réduire en verre,
ayez ſoin qu'elles ſoient parfaitement
rifiées. Lorſque vous en aurez ſéparé
ut ce qui pourroit s'y trouver d'étranger,
duiſez cette maſſe en une poudre très-fine
ns un mortier d'agate ou de porphyre,
détrempez enſuite cette pouſſiere avec de
au juſqu'à la conſiſtance convenable pour
uvoir en couvrir votre porcelaine après
'elle aura été miſe au grand four. On appli-
e cette eſpece d'émail ſur la porcelaine
core blanche, avec un pinceau, juſqu'à l'é-
iſſeur de deux feuilles de papier.

POUDRE ODORIFÉRANTE.

Recette d'une poudre odoriférante.

Prenez de la racine appelée *calamus aroma-*
cus, miſe en petits morceaux, trois livres,
l'encens pilé groſſiérement, une livre, du
orax pilé, & de feuilles de roſes, une demi-
vre, de la ſcammonée de Smyrne ou de la
yrrhe, une livre, du ſalpêtre commun pi-
, une livre & demie, du ſoufre un quart
livre, mêlez le tout enſemble, & vous en
itirerez neuf livres trois quarts d'une poudre
doriférante.

SOIES.

Procédé pour blanchir la soie sans la décruer.

On met la soie qu'on veut blanchir dans un bocal, où l'on a versé de l'esprit de vin du commerce en assez grande quantité, pour qu'il surnage la soie. On aura soin d'y ajouter auparavant une demi-once d'acide marin par livre d'esprit de vin. On bouche ensuite le bocal avec un parchemin mouillé, & on l'expose pendant douze heures au soleil, ou bien on le laisse pendant vingt-quatre heures à l'ombre, & à une chaleur de quinze à vingt degrés. On retire ensuite la soie, qu'on exprime, & on la remet pendant le même-temps au soleil ou à l'ombre, c'est-à-dire, douze heures au soleil ou vingt-quatre heures à l'ombre, & toujours à une chaleur de quinze à vingt degrés, dans un autre bocal bouché, qui, ainsi que le précédent, contînt de l'esprit de vin acidulé comme pour la premiere infusion. On retire de nouveau la soie; &, après l'avoir exprimée; on la lave pendant quatre à cinq minutes dans l'esprit de vin pur: on la met encore pendant vingt-quatre heures au soleil ou trente-six heures à l'ombre, dans un troisieme bocal contenant de l'esprit de vin pur, qu'on a soin de renouveller durant cet intervalle; puis on la retire, on l'exprime, on la lave à deux ou trois repriſes, qu'on

nouvelle auſſi à chaque lavage ; & enfin on fait ſécher ſur une guinde, où l'on a ſoin e la tendre le plus fortement qu'il eſt poſſi- e pour l'empêcher de ſe gripper. Cette pération ne fait rien perdre à la ſoie de ſon erf, & le déchet ne va pas pour le poids à n gros par livre. Les cocons ſe blanchiſſent ncore mieux & en beaucoup moins de temps ue la ſoie tirée. Les ſoies de Tours & celles e quelques autres de nos provinces Méridio- ales m'ont paru être celles qui prenoient le lus beau blanc ; mais ce beau blanc rouſſit n peu par l'action des alkalis. L'action de acide marin mêlé avec de l'eſprit de vin éteint ette nuance, qui, à force de reparoître par alkali & de diſparoître par l'acide marin, inſi que cela arrive à la teinture de violet- e, ſemble enſuite s'anéantir, ou tout au noins ne plus ſe développer auſſi facilement ar l'alkali. L'acide ſulfureux volatil & le ſel 'oſeille, qui détruiſent ſi bien les couleurs égétales, n'empêchent pas cette nuance de eparoître. Les Chymiſtes qui s'occuperont u blanchiment des ſoies, trouveront un noyen plus ſimple pour remédier à cet in- onvénient. J'ajouterai en attendant, que les lkalis paroiſſent avoir beaucoup moins d'ac- ion ſur le blanc des ſoies qui, avant la troi- ieme infuſion, ont été lavées un certain emps dans l'eſprit de vin qu'on renouvelle à haque lavage.

TABLEAUX.

Moyen simple de mettre les tableaux & les meubles à l'abri des mouches.

Frottez, en plusieurs endroits, les murs ou la boiserie avec de l'huile de laurier. L'odeur de cette liqueur est insupportable aux mouches, & les oblige de déserter. Il faut renouveller de temps en temps cette opération, & l'on peut laisser les fenêtres ouvertes.

TAFFETAS.

Maniere de faire le taffetas d'Angleterre.

On tend sur un petit chassis un morceau de taffetas noir clair, l'on passe dessus, avec une brosse fine, plusieurs couches de colle de poisson, qu'on a fait fondre dans de l'eau-de-vie. Pour la derniere couche, afin que ce taffetas ait une odeur agréable, on mêle avec la colle un peu de baume de Commandeur. Le célebre M. Duhamel fait, au sujet de ces petites emplâtres, une observation qu'il ne faut pas oublier; c'est *qu'il ne faut pas les humecter du côté de la colle, mais du côté du taffetas.*

VERRE.

Méthode de dorer le verre.

Prenez de la gomme arabique, mettez-la

ns du fort vinaigre que vous aurez filtré. Si us l'y laiſſez tremper quelque temps, elle viendra blanche comme de la farine. Décan-z le vinaigre, & broyez la gomme ſur une erre avec un peu d'autre gomme d'aman-er ou de ceriſier, récente, pure, & une tite quantité d'eau. Tracez ſur le verre les gnes ou les caracteres que vous voudrez y mprimer, & laiſſez les choſes dans cet état, ſqu'à ce que la gomme ſoit ſéchée, au point n'être plus qu'un peu gluante. Appliquez ors votre or avec dextérité, il paroîtra à avers le verre. Faites-le chauffer auſſi-tôt r un feu de charbon de bois, & ôtez-en or qui ſera de trop avec un peu de coton. bſervez en ſéchant de tenir le verre un peu oigné des charbons, de peur qu'il ne ſe ſſe. Vous aurez par ce moyen un or bril-nt ſur le verre, dont il ne ſe détachera point, rs même qu'il ſera mouillé.

VERNIS.

Recette pour la compoſition d'un vernis d'or.

Cette Recette n'eſt point nouvelle, puiſqu'elle ut découverte en 1680 par un Artiſte Sici-en; mais comme elle n'étoit pas connue en rance, M. Pingeron l'a publiée le premier n 1778 : la voici.

Prenez d'abord une certaine quantité de omme laque, que vous purgerez de tous les

petits morceaux de bois, & de toutes les mal-propretés qui s'y trouvent ordinairement attachées. Mettez-la à demi-pilée dans un sachet fait avec de la toile de lin. Lavez ensuite cette laque ainsi renfermée dans de l'eau bien claire, jusqu'à ce que cette eau ne sorte plus teinte en rouge du sachet ; alors, tirez-la de ce petit sac, & laissez-la sécher. Lorsque cette laque sera bien seche, pilez-la jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une poudre très-fine parce qu'elle sera d'autant plus facile à dissoudre, qu'elle sera plus déliée. Cette opération étant faite, prenez quatre parties d'esprit de vin, & une partie de la gomme pulvérisée, dont on vient de parler ; de sorte que si vous avez quatre livres d'esprit de vin il y faudra jetter une livre de gomme laque réduite en poudre impalpable. Mettez ces deux matieres bien mêlées ensemble dans un alambic de cuivre, auquel vous adapterez son chapiteau ; donnez un feu gradué, jusqu'à ce que la gomme laque se soit entiérement dissoute dans l'esprit de vin. Ensuite on coulera cette dissolution dans une toile de lin qui soit bien forte, & telle qu'elle ne puisse pas se rompre quand on voudra la tordre, pour en exprimer la liqueur dont seroit encore imprégné ce qui resteroit de la dissolution. Après avoir jetté ce qui est demeuré dans le linge, comme étant inutile, on conservera la liqueur que l'on vient de filtrer dans

vaiſſeau de verre bien bouché. Lorſqu'on ut employer ce vernis avec la plus grande opreté poſſible, il eſt bon de ſe ſervir d'un nceau fait avec des poils de la queue du ir, ou caſtor, ou petits gris. Ils ſont très- nnus de tous ceux qui vendent des cou- urs. Trempez ce pinceau dans ce vernis, paſſez-en une couche ſur du bois argenté, r trois fois différentes, le plus égale- ent & le plus légérement qu'il vous ſera ſſible. Ayez ſoin toutefois de ne donner s couches que lorſque la piece que vous ulez dorer ſera bien ſeche. C'eſt ainſi que tre argenterie aura le coup d'œil du plus l or. Cette méthode économique eſt pra- quée avec ſuccès dans toute l'Italie.

APOPLEXIE.

Traitement & Remedes à employer envers les perſonnes attaquées d'Apoplexie.

AUSSI-TÔT qu'une perſonne eſt atta- quée d'apoplexie (maladie qui prive e tout mouvement & de tout ſentiment), faut, 1°. lui ouvrir les dents avec le manche 'une cuiller, lui remplir la bouche de gros l, & le ſaigner le plus promptement qu'il eſt ſſible. Ce ſel lui fait jetter quantité de ſali- e épaiſſe & viſqueuſe, & l'éveille à cauſe de on acrimonie : on doit en même-temps agi-

ter le malade, le tourmenter, le faire promener à l'air en le soutenant : 2°. lui donner une dose raisonnable d'émétique, & par-dessus une prise de cordiaux spiritueux, tels que les gouttes d'Angleterre, le lilium de Paracelse, la teinture d'or, la teinture de vipere, les réitérer de quart-d'heure en quart-d'heure, & lorsque l'émétique aura opéré, de quatre heures en quatre heures.

Si les vomitifs n'opérent point, réitérer la saignée au bout de deux heures, & trois heures après en faire une troisieme, mais au pied. Dans l'intervalle, lui donner un lavement purgatif, fait avec demi-once de séné, de la pulpe de coloquinte, depuis un scrupule jusqu'à demi-gros ; faire bouillir le tout dans suffisante quantité d'eau commune, ajouter dans la colature jusqu'à quatre onces de vin émétique double. On doit leur faire aussi des frictions à la tête, frotter les tempes & le nez avec du beaume apoplectique, lui souffler des poudres sternutatoires, ou lui injecter de l'eau de mélisse avec une petite seringue, lui frotter le cou avec de l'eau de la Reine de Hongrie. Si la connoissance ne revient point, on réitere la dose de l'émétique ; que si ces remedes n'ont point d'effet, on a recours au lavement de tabac ; on le fait avec une once ou demi-once de tabac en corde, coupé menu, bouilli dans une pinte d'eau réduite à chopine, passée par l'étamine ; en mê-

: temps on lui applique sur les épaules, ainsi
ie derriere les oreilles, les ventouses scari-
ies & l'emplâtre véficatoire, que l'on ar-
se de quelques gouttes d'esprit de vitriol. Si
mal est encore opiniâtre, donner au mala-
: quelques vers de tisanne laxative, & on
mêle de la poudre vomitive.

Si l'on vient à bout de faire débarrasser les pre-
ieres voies, & que la tête soit dégagée, on
oit faire usage de la tisane suivante; mais
rulement dans l'apoplexie séreuse, laquelle
ent d'une abondante sérosité & de l'épais-
issement des humeurs, occasionnés par
es glaires de l'estomac, dont le sang est
urchargé, & empêche que le sang ne four-
isse la quantité nécessaire d'esprits; ce qui ar-
ête le mouvement & le sentiment.

Prenez des racines d'impératoire, de pire-
hre, de valérianne, de chacune une once,
le la semence de navet, de celle de moutarde,
le chacune une demi-once. On versera sur
ces ingrédients trois chopines d'eau bouillante:
on les laissera infuser sur des cendres chaudes
pendant vingt-quatre heures, dans un vase
bien bouché & luté avec de la pâte. Après avoir
coulé la liqueur, on en fera prendre au ma-
lade deux verres tiedes, l'un le matin, & l'au-
tre le soir. Cette tisane incise & atténue les
humeurs visqueuses, & convient dans les
apoplexies qui viennent d'une abondance de
glaires & de pituite; mais si le malade est

d'un tempérament sanguin, il ne faut pas s'en servir.

Au reste, on connoît par le pouls la différence de l'une & de l'autre apoplexie. Dans la sanguine, le pouls est beaucoup plus dur & plus fort, les vaisseaux plus pleins & plus tendus, le visage plus haut en couleur que dans l'apoplexie séreuse. La sanguine est plus rare dans les personnes âgées. Les apoplectiques convalescents doivent user d'un régime très-sévere, manger peu le soir, se purger de temps en temps pour prévenir les récidives, qui sont souvent funestes; & lorsque la saison y est propre, il est bon qu'ils prennent les eaux minérales chaudes, telles que celles de Vichi, de Bourbon ou de Bourbonne.

Comme la paralysie est une suite ordinaire de l'apoplexie, on doit frotter les membres affligés avec de l'esprit-de-vin camphré, ou l'eau impériale, & le malade doit laver sa bouche avec cette même eau, tempérée avec de l'eau commune.

Pour se préserver de l'apoplexie, lorsqu'on a lieu de la craindre, il est bon de prendre tous les matins à jeun une pincée de graine de moutarde seule dans un véhicule.

Contre le Charbon ou Bubon, tumeur jaunâtre & pestilentielle.

Un remede employé très-souvent avec

ès, c'eſt la poudre de crapaud, pris dans endroits élevés, à l'ombre ou au ſoir, à oſe d'un gros dans un verre de vin. Cette e doit être moindre pour les perſonnes cates & les enfants. On panſe le charbon formant avec un jaune d'œuf une em- re feneſtrée, au centre duquel ont met du & du verre pilé. Si on adminiſtre le re- le le premier jour, la cure eſt de vingt- tre heures : ſi c'eſt le ſecond jour, le ade guérit plus difficilement ; mais, é le troiſieme, il n'y a plus de reſſource. C'eſt un Docteur en médecine qui a pu- recemment ce remede, qu'il a vu, dit-il, s de vingt fois employer avec ſuccès.

Remede contre le poiſon de l'arſenic.

Cinq perſonnes ayant été empoiſonnées r avoir mangé d'une ſauſſe qui avoit été avec de l'arſenic en poudre qu'on avoit ; pour de la farine, éprouverent bientôt erribles effets de ce poiſon. Voici les reme- qu'on employa pour les guérir. On leur avaler du vinaigre étendu dans l'eau : l'ef- de ce vinaigre fut de leur procurer un niſſement prompt & abondant. Les pre- res voies débarraſſées de la préſence de ſenic, on leur fit avaler de l'huile eſſen- lle d'anis, qui eſt ſi ſalutaire dans les em- ſonnements de ce genre : avec ces ſecours mpts, ces accidents n'eurent point de te.

Autre Remede.

Quarante-deux ouvriers Maçons, qui avoient coutume de prendre leurs repas chez un certain Aubergiſte, éprouverent, le 25 du mois d'Août 1777, des douleurs d'eſtomac, accompagnées d'un malaiſe univerſel, & d'une violente colique. On appella auſſi-tôt à leur ſecours deux Chirurgiens très-habiles, qui s'apperçurent bientôt que ces hommes étoient empoiſonnés: ils firent ſur le champ uſage du lait, & d'une boiſſon alkaline, qui occaſionna des vomiſſements conſidérables & des ſelles abondantes; mais comme il ſurvint alors à pluſieurs d'entr'eux des foibleſſes & des friſſons irréguliers, accompagnés de ſueurs, on eut recours à la thériaque délayée dans du vin, & à des potions huileuſes, dont l'effet fut ſi heureux, qu'aucun de ces bonnes gens ne fut la victime de cet accident, qu'on attribua à un vaſe de cuivre, dans lequel avoit ſéjourné les mets qu'on leur avoit ſervi le ſoir.

Contre l'Epilepſie.

Il faut ramaſſer dans le courant de Juillet la plante que l'on nomme *Calega* ou *Rucacapraria*, la faire ſécher à l'ombre pour la conſerver; elle n'aura que plus d'effet, s'il eſt poſſible d'en trouver aſſez pour l'employer verte. Après avoir commencé par ſaigner & purger le malade, on prend une poignée de

cette

tte plante, on la fait bouillir dans trois go-
lets d'eau jusqu'à réduction d'environ un
ul gobelet : on passe la plante & l'eau tout
semble dans un linge, pour mieux en expri-
r le suc. Le malade prendra à jeun ce pe-
remede tant soit peu refroidi. Il ne boira,
ne mangera que trois heures après l'avoir
is, & le continuera ainsi pendant vingt-
atre jours. Le premier & le dernier jour,
fera bouillir avec ladite plante, du gui de
êne pulvérisé, la valeur d'une bonne pin-
e. Si, pendant la durée de ce régime, on
met de temps à autre, ce ne sera que
eux. Les précautions à prendre pour le
lade sont d'user d'une nourriture adou-
ante, de ne pas boire du vin, de ne faire
cun excès quelconque, de se tenir gai,
viter tout chagrin ou affection violente de
me, comme la colere, &c. de prendre un
ercice modéré sans suer, de se promener
e ou deux heures chaque jour, selon ses
ces, dans la belle saison. On recommande
si de s'abstenir de tous mets salés & des
ceries, comme choses très-nuisibles. Le
dinage & le laitage sont bons & très-ana-
gues. Une chose encore essentiel à obser-
, est une continence absolue. Si par ha-
d il arrivoit que le malade ne fût pas guéri
la premiere fois, il recommencera de nou-
au le régime, & alors il le sera infailliblement.
ne court aucun risque dans l'usage du re-

mede. La fréquence des accès, pendant qu'on l'emploie, loin de devoir affliger, eſt au contraire le ſigne le plus certain d'une prompte & parfaite guériſon.

Les perſonnes qui ont donné cette recette, aſſurent en avoir eu des expériences ſi heureuſes, qu'on ne ſauroit douter de ſon efficacité.

Fievre maligne & putride.

Cette maladie très-grave a pour ſymptômes une chaleur dévorante au-dedans & au-dehors, une ſoif ardente, la langue ſeche & noire, des ſueurs abondantes, le délire, des nauſées, des vomiſſements, un flux de ventre, & autres accidents très-fâcheux. La cauſe qui produit cette maladie eſt toujours compoſée, & ſouvent inconnue, les ſymptômes innombrables. Il n'y a point de regles parfaitement certaines dans le traitement qu'elle demande. C'eſt au Médecin habile à ſe déterminer ſelon les indications qui ſe préſentent. Il doit combattre l'embarras des viſceres qui viſe à l'inflammation, par les ſaignées & les délayants; mais il doit prendre garde de jetter dans l'affaiſſement, par le trop de ſaignées, les fibres dont le reſſort eſt conſidérablement affoibli; ce qui ſe connoît par l'abattement & la perte totale de forces du malade : car alors il doit s'abſtenir des ſaignées, & avoir recours aux cordiaux pour réparer la foibleſſe occaſionnée par le

ignées, & aux purgatifs pour chaſſer les auvais levains.

Les remedes ordinaires ſont d'abord ceux s fievres continues, on y ajoute la ſaignée u pied. On fait uſage des cordiaux entre-êlés de l'élixir thériacal : on en mêle le oids d'un gros dans ſix onces d'eau de ſcor-nere ; ce remede procure une tranſpiration ouce.

Dans la fievre pourpreuſe, on doit em-oyer les mêmes remedes que dans la fie-e maligne. Si l'une ou l'autre de ces fievres rebelle à tous les remedes, & ſe fait ntir au-delà des treizieme & quatorzieme urs, on met en uſage la tiſane du quinquina elle ſert de boiſſon ordinaire au malade. n la fait avec une once de bon quinquina poudre, un gros de cryſtal minéral & ux gros de réglisſe ; le tout dans trois cho-nes d'eau réduites à pinte & paſſées. Si cette ane ne ſuffit pas, on emploie les lavements quinquina, ſi le ventre du malade n'eſt s tendu. On emploie encore contre les cidents violents, tels que le tranſport au rveau, les convulſions, des emplâtres vé-atoires.

En général, la purgation par les remedes les potions, eſt ce qu'il y a de meilleur ur la guériſon des fievres malignes, ſelon ſentiment d'habiles Médecins ; car les ſai-ées fréquentes, ſur-tout celles du pied,

peuvent cauſer une atonie totale dans les viſceres, rendre inutile tous les autres remedes, & faire tomber le ſang en diſſolution, c'eſt-à-dire, le faire dégénérer en ſérosité.

Fluxion de poitrine, ou pleuréſie, ou péripneumonie.

La pleuréſie, appellée communément & improprement *fluxion de poitrine*, eſt une inflammation de poumon avec fievre. Si elle ſe jette ſur la plevre, qui eſt la membrane extérieure du poumon, ce qu'on connoît aux douleurs piquantes qu'elle cauſe, on l'appelle alors *pleuréſie*.

Lorſque les crachats ſont ſanglants, c'eſt une péripneumonie ſanguine; la fievre eſt aſſez vive, le viſage eſt rouge. Lorſqu'ils ſont jaunes, elle eſt bilieuſe, la fievre eſt plus violente; lorſqu'iis ſont épais & gluants, elle eſt pituiteuſe. Ces maladies ſont fort dangereuſes, ſi la difficulté de reſpirer augmente à proportion de la douleur de côté, ſi les crachats ne ſortent qu'en petite quantité: elles ſont mortelles, s'il y a ſuppreſſion totale de crachats, tenſion de ventre, tranſport au cerveau.

Remede dans la péripneumonie ſanguine. 1°. Saigner le malade; &, ſi l'oppreſſion & la douleur ſont grandes, le ſaigner une ſeconde fois; huit ou dix heures après, dans l'intervalle, lui donner des lavements de ſix e

x heures, composés avec du petit-lait, &
ne once de casse mondée. S'il y a douleur
ve au côté, on applique des topiques,
omme l'avoine fricassée avec le vinaigre,
u un cataplasme fait avec une demi-dou-
ine de blancs d'œufs sur des étoupes. Si la
oux est plus forte que la difficulté de rej-
rer, on peut donner le soir une prise de
uelque narcotique, pour assoupir le malade.
i le mal augmente, on revient à la saignée,
x on observe les mêmes remedes les jours
uivants, tant que le crachement de sang &
oppression durent. On lui donnera pour
oisson une tisane faite avec des racines de
rande consoude, de guimauve & de réglis-
e : on y ajoutera de temps en temps une
uillerée de sirop violat, & de quatre en
uatre heures, un bouillon fait avec de
a rouelle de veau & une volaille, & dans les
ntervalles, un verre d'apozême ou d'émul-
ion, & quelques cuillerées de gelée.

Si les crachats sont supprimés, on pourra
ser du remede suivant. Prenez de l'huile
'amandes douces, tirée sans feu, deux on-
es ; un gros de blanc de balaine, une once
e sirop violat, deux gros de sucre candi
n poudre, trois ou quatre cuillerées d'eau
e lys ; mêlez le tout pour un looch, qu'on
era prendre par cuillerée jusqu'à ce que les
rachats reviennent. Ce looch est très-adou-
issant & légérement déterssif.

Si, malgré les saignées, l'embarras du poumon subsiste, on a recours aux vomitifs, tels que le kermès minéral, mais grain à grain, & demi-heure en demi-heure, & à la fin d'un redoublement : ensuite on emploie les purgatifs de douze en douze heures, le lendemain les sudorifiques.

Remede dans la péripneumonie bilieuse. 1°. Saigner le malade deux ou trois fois, & en général, moins fréquemment que dans la sanguine ; &, s'il n'y a pas de diminution dans les accidents, on a recours aux vomitifs ; que si la foiblesse étoit trop grande, on emploie les purgatifs, & de douze en douze heures, jusqu'à ce que l'évacuation soit faite ; 2°. donner des lavements d'une décoction de feuilles de mauve, guimauve pariétaire : on y délaie trois onces de miel mercuriel ; 3°. une tisane faite avec de la racine de bardane, des feuilles de pervenche, de lierre terrestre, des capillaires, des raisins secs ; 4°. un apozeme de six en six heures ; 5°. appliquer au côté douloureux des cataplasmes tels que ci-dessus.

Si, après le quatrieme ou cinquieme jour, la douleur & l'oppression subsistent, on donne des sudorifiques ; on revient, s'il le faut, aux vomitifs & aux purgatifs. Comme dans la péripneumonie pituiteuse, la fievre n'est jamais considérable, on doit employer les lavement & les vomitifs, & ne saigner que sobrement.

Remede contre la gale.

Il faut prendre deux ou trois poignées de la racine dite *Dentelaire*, la piler dans un mortier de marbre, jetter dessus une livre d'huile d'olive bouillante, qu'on agite pendant trois ou quatre minutes avec la racine, passer le tout au travers d'un linge, & l'exprimer fortement : on forme un nouet avec la racine restée sur le linge. Pour faire usage du remede, il faut que l'huile soit bien chaude ; alors on y trempe le nouet, avec lequel on agite le dépôt qui s'est formé au fond de l'huile, & on s'en sert pour frotter un peu fortement toute la superficie du corps. On doit réitérer les frictions de douze en douze heures, & les continuer tant qu'il y a des restes de gale. — La Société royale de Médecine a décerné le prix de 300 liv. qu'elle avoit proposé à l'Auteur de ce remede.

Contre un mal de jambe invétéré.

Un Chanoine de Troyes en Champagne vient guéri d'un mal de jambe invétéré qu'on croyoit incurable, par un remede bien simple, qu'on a jugé être excellent pour toutes sortes de plaie, & dont voici la recette.

Mettez dans une terrine neuve un quarteron de chaux vive & une pinte d'eau. Quand la chaux sera bien infusée, laissez-la reposer pendant vingt-quatre heures. Enlevez toutes les ordures qui se trouveront au-dessus de

l'eau, & paſſez-la dans un linge ; mettez-la enſuite dans une bouteille, en obſervant qu'elle ſoit bien claire ; ayez ſoin, quand vous voudrez faire uſage de cette eau, de la faire un peu chauffer. Vous en baſſinerez la plaie de temps en temps avec un linge plié en trois, que vous laiſſerez en forme de compreſſe.

Contre les maladies des beſtiaux.

Il faut prendre de la poudre à canon la charge d'un mouſquet, autant de poivre concaſſé, le double de fleur de ſoufre, & autant de cumin : on met le tout dans une pinte de vinaigre : & après l'avoir bien mêlé, on le fait avaler en une fois ; on réitere pendant quatre ou cinq jours conſécutifs, ſi l'animal eſt déjà malade ; s'il ne l'eſt pas, il ſuffit de lui donner le remede une fois. On ne donne que la moitié de la doſe pour un veau ; il faut obſerver de ne point laiſſer manger l'animal deux heures avant & deux heures après la potion. On emploie communément ce remede dans la Suiſſe, où l'on aſſure qu'il a toujours réuſſi, ſoit pour prévenir, ſoit pour guérir le mal. Les Suiſſes attribuent à ce remede la conſervation & la ſanté de leurs beſtiaux.

Nouveaux moyens qui doivent être employés pour rappeller les noyers à la vie, d'après l'avis publié par l'ordre de M. le Prévôt des Marchands & Echevins de la Ville de Paris.

1°. Il eſt libre à toute perſonne de tirer

un noyé de l'eau & de lui donner du secours, & c'est une erreur de croire qu'il faut au préalable une descente de Justice.

2°. C'est un abus de pendre les noyés par les pieds, de les rouler dans un tonneau défoncé; ce sont des moyens capable de faire perdre la vie à l'homme le mieux constitué.

Du moment où un noyé est tiré de l'eau, il faut, 1°. le déshabiller, le bien essuyer avec de la flanelle ou des linges, & le tenir très-chaudement, en l'enveloppant, soit avec des couvertures ou avec des vêtements, ou le mettre devant un feu modéré, ou dans un lit bien chaud, s'il est possible.

2°. On lui soufflera ensuite, par le moyen d'une canule faite exprès, de l'air chaud dans la bouche, en lui serrant les deux narrines.

3°. On lui introduira de la fumée de tabac dans le fondement par le moyen d'une machine fumigatoire, qu'on trouvera toute garnie de ses ustensiles dans tous les corps-de-gardes des ports.

Si la personne retirée de l'eau paroissoit exiger un pressant secours, & qu'on ne fût pas à portée d'avoir sur le champ la canule à bouche & la machine fumigatoire, on pourra, pour l'instant, suppléer à cette canule, pour introduire l'air par la bouche dans les poumons, en se servant d'un soufflet, ou d'une gaîne de couteau tronquée par le bout.

On pourra également suppléer à la ma-

chine fumigatoire, en se servant de deux pipes, dont le tuyau de l'une sera introduit avec dextérité & précaution dans le fondement de la personne tirée de l'eau, les deux fourneaux appuyés l'un sur l'autre, & quelqu'un soufflant la fumée de tabac par le tuyau de la seconde pipe.

On peut aussi employer avec succès les lavements de tabac & de savon.

4°. Il faudra agiter le corps de la personne noyée en divers sens, en observant de ne la pas laisser long-temps sur le dos.

On réitérera ces premiers secours le plus souvent qu'il sera possible, & sans violence.

5°. On lui chatouillera le dedans du nez & de la gorge avec la barbe d'une petite plume; on lui soufflera dans le nez de la fumée de tabac ou de la poudre sternutatoire, & on lui présentera sous le nez de l'esprit volatil de sel ammoniac, ainsi que de la fumée de tabac.

6°. On le frottera même peu rudement partout le corps, particuliérement sur le dos, les reins, la tête & les tempes, avec des linges ou de la flanelle trempés dans de l'eau-de-vie camphrée, animée avec l'esprit de sel ammoniac. On observera seulement que les frictions, qui se feront sur le ventre & sur la poitrine, soient dirigées de bas en haut, de crainte de trop affaisser ces viscères en les faisant dans le sens contraire.

7°. La saignée, à la jugulaire sur-tout, peut

uſſi être très-utile, ſi on trouve promptement une homme de l'art; qui jugera ſi elle oit être employée par préférence à celle du ras ou du pied.

Si la perſonne retirée de l'eau donne quelues ſignes de vie, & qu'on s'apperçoive que a reſpiration & la déglutition commencent ſe rétablir, on lui donnera d'abord, peu-à-eu, une petite cuillerée d'eau tiede.

Si elle paſſe, on lui donnera, ou quelque grain d'émétique, ou de demi-heure en demi-heure une petite cuillerée d'eau-de-vie camphrée, animée de l'eſprit de ſel ammoniac, dont on trouvera toujours des bouteilles, avec la machine fumigatoire & d'autres ecours, dans les corps-de-gardes des ports.

On mettra en uſage tous les ſecours ci-deſus indiqués pour toutes les perſonnes noyées, ans avoir égard au temps qu'a duré leur ſubmerſion, à moins qu'il n'y eut des ſignes de mort certains & évidents; car le viſage pourpre ou livide, la poitrine élevée, & autres ſymptômes de la même eſpece, ne doivent point empêcher de tenter les ſecours indiqués.

On avertit, au ſurplus, qu'il faut les employer ſans relâche, & avec la plus grande perſévérance, parce que ce n'eſt ſouvent qu'après les avoir continués pendant trois ou quatre heures, & même plus, qu'on a la ſatisfaction d'en voir le ſuccès ſe développer par degrés.

Les mêmes ſecours s'emploient à l'égard des gens qui ſont tombés dans un puits, & qu'on en retire avec tous les ſignes apparens de mort.

L'alkali volatil, loin d'être regardé comme acceſſoire, ou comme un ſimple ſtimulant, doit au contraire être employé de préférence à tout autre remede, dans tous les accidents cauſés, tant par les vapeurs acides & meurtrieres des fermentations, que par la vapeur également acide du charbon, les émanations méphytiques de certaines foſſes d'aiſance, & pour nombre d'autres circonſtances qui, faute d'un remede prompt & facile, expoſent ſouvent le citoyen à paſſer d'un état de mort apparente à une mort réelle. Enfin, on a fait bien des expériences qui ont démontré que l'alkali volatil fluor eſt le remede le plus efficace dans les aphyxies.

PARALYSIE.

Comme cette maladie eſt cauſée par la pituite, qui bouche les nerfs & empêche les eſprits animaux d'y couler, on doit s'appliquer à lever cette obſtruction.

Remede.

Le malade doit faire une diete exacte, ne manger que du pain bien ſec, des aliments atténuants & deſſéchants, du rôti piqué de ſauge & de romarin, être purgé convenablement, uſer d'une décoction de bois de buis avec un peu d'écorce de citron pour ſon

oire ordinaire, uſer des remedes ſudorifi-
ue le matin & le ſoir pendant trois ſemai-
es. — On peut leur faire recevoir la vapeur
e l'eſprit-de-vin étant bien couvert dans un
aquet.

Autre remede.

Prenez une pinte d'eſprit-de-vin, dans la-
uelle vous ferez infuſer, pendant vingt-qua-
re heures, deux poignées de feuilles de petite
auge coupée groſſiérement. Paſſez cette li-
ueur au travers d'un linge, & faite fondre
ans la colature une livre de beurre de che-
re, en remuant toujours, & battant le tout
uſqu'à ce qu'il devienne comme de la crê-
e; frottez enſuite la partie malade avec un
inge chaud devant le feu, la graiſſant deux
ois le jour avec ce liniment tiede, enſuite
ouvrez-la, & la tenez chaudement.

Moyen ſimple & facile de prévenir le danger d'habiter des appartements nouvellement peints à l'huile.

Il faut placer au milieu de chaque grande
iece un fourneau allumé, & y faire bouillir
le l'eau. Cette précaution enleve l'odeur, &
ait diſparoître le danger.

Remede pour fondre la pierre dans la veſſie, publié en Mai 1776.

Prenez quatre fleurs de luna-major mâle,
une once de racine de luna-major femelle,
une once de flocellis, deux drachmes d'alun
de roche, diſſous dans de l'eau commu-

ne, deux gros d'huile de miel, douze gouttes d'huile philoſophique, appellée *teinture d'or.* Mettez le tout dans une cucurbite de verre, y ayant mis d'abord deux pintes de vin blanc, diſtilez le tout au bain-marie juſqu'à deſſication, & prenez de cette liqueur, le matin à jeun, deux ou trois cuillerées, ſelon les tempéraments des malades.

La tiſane dont on uſera pendant la cure, ſera compoſée d'eau de riviere, de vin blanc le plus vert, de chacun pinte, la moitié d'un limon aigre, un oignon blanc coupé en quatre, une poignée de creſſon pommelé, un ſcrupule gomme de cerifier; le tout bouilli à la réduction d'un quart; buvez-en trois ou quatre fois par jour un demi-verre. On prendra auſſi chaque jour un bouillon fait avec un quarteron de mouton, demi-livre de veau, trois quarterons de bœuf. Dans ce bouillon on ajoutera une demi-poignée de pimprenelle, huit piſtaches, quatre dattes, & dans chaque priſe on mettra une cuillerée de riz cuit à l'eau.

Les cures ſurprenantes que le Chevalier de la Porte a faites dans preſque toutes les villes de l'Europe, atteſtent l'efficacité de ſon remède. Parmi celles qu'il eſt plus facile de vérifier, on cite à Aix en Provence la guériſon de pluſieurs perſones.

Contre la piquure de guêpe ou de mouche à miel.

Le remede le plus efficace eſt le jus de perſil ou celui de cerfeuil appliqué ſur la plaie.

Fauſſe Pleuréſie.

On appelle ainſi une maladie produite par e ſéroſité âcre, qui ſe répand ſur les muſ-s intercoſtaux. Elle fait ſentir au malade e douleur aiguë au col, mais les crachats lent dans leur état naturel : cependant on it, 1°. faire quelques ſaignées juſqu'à ce que douleur de côté ſoit diminuée, & donner malade, de quatre en quatre heures, une iſe d'opiat diaphorétique, une tiſane faite ec de la racine de bardane, de chiendent de réglisſe ; des lavements d'une décoction deux gros de ſéné, avec les feuilles de pa-taire, & y délayer deux onces de miel mer-riel : 2°. appliquer des cataplaſmes réſolu-s, tels que les blancs d'œufs, ils ſont effi-ces dans cette maladie : 3°. employer les ſu-orifiques après les ſaignées : 4°. les purga-s, mais après que le malade a ſuffiſam-ent ſué.

Si la douleur de côté eſt rebelle à tous ces medes, appliquez une emplâtre véſicatoire, après le ſecours des feuilles de poirée avec beurre frais.

emede ou traitement contre la rage, publié par l'ordre du Gouvernement, & éprouvé avec ſuccès ſur pluſieurs habitans du Máconnois.

Si la perſonne bleſſée eſt bien conſtituée d'un tempérament ſanguin, & ſur-tout l s'eſt déjà manifeſté quelques ſymptômes

de rage, il faut faire d'abord une ou deux saignées du bras ou du pied, après avoir débarrassé les entrailles par quelques lavements laxatifs.

On fera tremper matin & soir, une heure de suite, les jambes dans l'eau chaude, mais d'une chaleur tempérée, &, s'il étoit possible de plonger tout le corps dans un bain tiede, cela seroit encore plus utile.

On lavera long-temps la plaie avec de l'eau tiede chargée de sel marin; on doit réitérer cette lotion sur-tout les premiers jours, & même au-delà, si le mauvais état & l'aspect de la plaie l'exigent. Si la morsure est considérable, si les chairs sont déchirées, hachées, profondément contuses, on fera des scarifications profondes, on séparera les lambeaux; ensuite on fera les lotions avec l'eau tiede salée, ou, ce qui seroit préférable, si les circonstances le permettent, avec l'eau animée par le sel ammoniac dissout.

Si on avoit à traiter quelqu'animal domestique mordu, alors, au lieu de scarifier, il faudroit cautériser la plaie au fer rouge. Cette pratique trop cruelle pour les hommes, est pourtant préférable à celle des scarifications.

Immédiatement après ces préliminaires, on frottera légérement les bords & les environs de la plaie avec un gros de pommade mercurielle, ce qui se réitérera toutes les vingt-quatre heures: on pansera ensuite la plaie avec l'onguent suppuratif ou le basilicum. Si

l'on emploie quelqu'autre onguent, il faut qu'il ſoit doux, & de même qualité que ceux indiqués. Le panſement aura lieu réguliérement deux fois par jour, & chaque fois on fera la lotion avec l'eau tiede ſalée.

On entretiendra la liberté du ventre par des lavements ſimples & journaliers, où l'on aura mêlé une bonne cuillerée de miel commun & deux cuillerées de vinaigre. Pour prévenir la ſalivation, on purgera tous les quatre ou cinq jours, en faiſant prendre une doſe de poudre purgative quelconque à doſe modérée : s'il y avoit des nauſées, il ſeroit avantageux de procurer, ſur-tout dès le commencement, une ou deux fois le vomiſſement.

Le malade prendra le matin & le ſoir, une cuillerée de vin, où l'on aura mêlé vingt-quatre ou vingt-cinq gouttes d'eau de Luce; moins, ſi l'on s'apperçoit que ce remede procure trop d'agitation. S'il détermine la ſueur, on la favoriſeroit ſans aſſujettir pourtant les malades à reſpirer un air trop échauffé : on ſuſpend alors l'uſage de l'eau de Luce.

On donnera tous les jours le bol ſuivant. Quatre grains de camphre, deux grains de muſc, ſix grains de nitre en poudre, mêlés & incorporés avec un peu de miel. S'il y avoit trop d'agitation, on pourroit preſcrire un calmant; mais il ne faudroit pas le réitérer pluſieurs jours de ſuite.

Les malades boiront fréquemment d'une

infusion de fleurs de tilleul, ou de feuilles d'oranges, adoucie avec le miel, & acidulée avec le vinaigre commun, ou distillée dans des vaisseaux de terre ou de verre.

Si l'on avoit à traiter quelqu'un, à qui les remedes n'eussent point été administrés de bonne heure, & qu'il ressentit déjà l'aversion pour la boisson, il faudroit alors faire prendre en lavement, de trois ou de quatre en quatre heures, un gobelet de l'infusion ci-dessus. On donneroit de la même maniere le bol, après l'avoir délayé dans un de ces lavements. On auroit encore recours au même moyen pour le calmant & pour l'eau de Luce; mais ici l'infusion adoucie avec le miel ne seroit point acidulée. Si on ne pouvoit pas aussi faire avaler la poudre purgative, on substitueroit un lavement purgatif.

On ne permettra que peu de nourriture, jamais échauffante, & toujours choisie, autant qu'il sera possible, dans la classe des végétaux : le lait & toute espece de laitage doivent être interdits.

Ce traitement doit avoir lieu jusqu'à ce que la plaie soit guérie, & que la cicatrice paroisse bien formée.

L'usage des frictions mercurielles, du bol anti-spasmodiques, & de la potion avec l'eau de Luce, le tout entre-mêlé de purgation, comme il a été dit, doit être continué au moins un mois de suite, pour préserver sûrement de la rage, & plus long-temps même pour

eux qui auront été griévement bleſſés.

Si, malgré les panſements & la lotion, les laies avoient un mauvais caractere, on preſcriroit chaque fois, de deux en deux heures, & pluſieurs jours de ſuite, deux ou trois cuillerées à boûche d'une forte décoction de quinquina. On donneroit de même, pendant huit ou dix jours, trois priſes par jour de quinquina en poudre, ſi, après le traitement, il exiſtoit de l'abattement, de la langueur, une profonde triſteſſe, comme cela arrive quelquefois.

Les animaux domeſtiques utiles ſeront traités par le cautere actuel, par les lotions, par les frictions ci-deſſus, en triplant chaque fois la doſe de la poudre, & par les panſements de la plaie avec la térébenthine rendue plus liquide. On leur fera prendre de l'eau blanche miellée & fortement acidulée, en leur donnant quelques mixtions purgatives. Toute communication avec les autres animaux ſains doit être interdite pendant ſix ſemaines de ſuite. On ne doit point tenter de traiter ceux en qui on remarqueroit des ſignes de la rage prête à éclater. Les animaux moins utiles, tels que les chiens, doivent être ſacrifiés ſans aucune réſerve.

Nouveau remede contre la rage.

Ce remede a été éprouvé ſur diverſes perſonnes, & notamment en 1767, ſur cinq, tant hommes que femmes, qui avoient été bleſſés conſidérablement par un chien évidem-

ment enragé, ſans qu'aucun d'eux ait rien reſſenti depuis.

Il s'agit de faire diſſoudre pour un adulte environ un gros de ſel polycrete de ſaignette, d'y ajouter quelques gouttes du ſang de la perſonne mordue : on en peut tirer ſeulement de dix à douze gouttes, par une légere inciſion au bout des doigts ou ailleurs, & on fait avaler ce mêlange au malade. Il paroît convenable de le prendre l'eſtomac un peu vuide : le remede une fois pris eſt ſuffiſant : il ſeroit peut-être plus efficace réitéré.

Autre remede employé ſur un Berger mordu à un doigt par un chien enragé.

On mit ſur la morſure une compreſſe trempée dans l'alkali, & on ordonna au malade de boire pendant quatre jours douze gouttes d'alkali délayées dans trois onces d'eau ; ce qui fit diſparoître les ſymptômes de la rage.

Moyens pour remédier aux accidens cauſés aux Vuidangeurs des foſſes par les vapeurs méphytiques, & pour les faire revenir de leur état mortel.

Il faut, avant que les Vuidangeurs deſcendent, employer le ventilateur, jetter dans la foſſe de la chaux en poudre, y faire diverſes injections d'eau, la découvrir le plus qu'il ſera poſſible.

Il faut expoſer au grand air les hommes attaqués de ces vapeurs, faire des aſperſions d'eau

oide ſur leur corps, & principalement ſur viſage, pouſſer de l'air dans les poumons à faveur d'un tuyau introduit dans le nez ou ns la bouche; placer ſous le nez des vapeurs mulantes, telles que le vinaigre des quatre leurs, l'eſprit volatil de ſel ammoniac, avec précaution de les empêcher de pénétrer ns la bouche : auſſi-tôt que la déglutition ourra s'exécuter, introduire dans la bouche nelques cuillerée d'eau fraîche, où l'on aura outé du vinaigre, ou quelqu'autre acide. uand les mouvements vitaux recommencent, ire des frictions ſur tout le corps, avec de flanelle imbibée de vinaigre, ou de quel-'autre ſtimulant. S'il y a des ſignes de plé-nore, ou que le ſujet ſe ſoit bleſſé en tom-ant, recourir à la ſaignée, & la varier ſui-ant l'exigence des cas. Les lavements un peu ritants ſont néceſſaires, ceux préparés avec ſavon & le ſel de cuiſine conviennent beau-oup dans ce cas. Les potions cordiales & l'é-étique ne doivent jamais être employés; n pourroit au plus donner l'émétique en la-age, ſi le malade avoit beaucoup mangé vant ſon accident. Telle eſt l'inſtruction don-ée ſur ce ſujet par MM. Morand, Portal & icq d'Azir, de l'Académie royale des Sciences.

Moyens de prévenir ces accidents.

Comme la vuidange des foſſes, qui ſont au ond des lieux d'aiſance, cauſe ſouvent aux

vuidangeurs le mal qu'on appelle *le Plomb* (a), & qui leur coûte la vie; ce que des exemples même récents n'ont que trop prouvé : le Gouvernement, frappé de la multiplicité de ces accidents, a nommé des Chymiſtes pour chercher les moyens de prévenir ces accidents, & il paroît qu'ils y ont réuſſi. Ces moyens ſont faciles & ſûrs, ils conſiſtent dans l'application du feu & de l'emploi de la chaux vive.

Le feu s'applique ſur le ſiege le plus élevé de la maiſon, avec la précaution de boucher tous les ſieges des étages inférieurs, de ſorte que l'air atmoſphétique appellé dans l'intérieur de la foſſe, & forcé, pour s'échapper, à traverſer le fourneau ſupérieur, entraîne avec lui, à travers les poteries du tuyau, l'air méphytique.

Quant à l'emploi de la chaux, il ſe borne à la projeter dans le liquide de la foſſe. Cette ſubſtance en change tellement & ſi ſubitement le caractere, que dans un inſtant le plomb eſt détruit, l'odeur infecte ſe diſſipe, & le travail ceſſe d'être nuiſible.

Il réſulte de ces expériences, que la vapeur méphytique & infecte qui s'éleve dans l'air

(a) On donne le nom de *Plomb* à une vapeur inviſible, qu'il n'eſt poſſible de reconnoître que par ſes effets terribles: la mort n'eſt que trop ſouvent le premier indice que le Vuidangeur reçoit de ce méphytique. Il ſe manifeſte le plus ſouvent par le reſſerrement du goſier, la toux convulſive, le délire, les cris involontaires: accidents qui ne tardent pas à être ſuivis de l'aphyxie.

s environs, ſi dangereuſe pour le fébrici-
nt, pour la femme en couche, pour le poi-
naire qu'elle atteint, ſera non-ſeulement
truire, mais contribuera à purifier l'air par
n changement en acide ſulphureux volatil;
e la vuidange d'une foſſe d'aiſance, ſi re-
utable pour tout un voiſinage, ne produira
us aucun danger.

Bougie économique.

Prenez huit livres de ſuif, que vous cou-
rez par petits morceaux pour le faire fon-
e dans un chaudron, avec deux livres & un
art peſant d'eau; le ſuif fondu, vous le paſ-
rez à travers un gros linge, avec expreſſion;
ous le remettrez dans le même chaudron,
ajoutant la même quantité d'eau avec une
emi-once de ſalpêtre, autant de ſel ammo-
ac & une once d'alun calciné. Faites bouillir
tout juſqu'à ce que vous vous apperceviez
ue votre matiere ne forme plus de veſſie,
que la ſuperficie ſoit unie. Retirez votre
audron du feu & laiſſez refroidir votre ſuif;
tez enſuite avec un couteau les ſaletés qui
ront tombées au fond du gâteau. — Lorſque
ous voudrez faire vos bougies, vous compo-
rez les meches de moitié fil de coton &
oitié fil de lin ou de chanvre; vous les en-
uirez d'un peu de ſuif fondu, où vous aurez
is un peu de camphre & d'huile de pétrole,
les ſuſpendrez enſuite dans les formes ou
oules. Faites fondre vos gâteaux de ſuif &

coulez vos bougies, qui ſont d'un excellent uſage, en ce qu'elles ne coulent point, donnent une lumiere très-claire & égale, & font le double de profit que les chandelles ou bougies de ſuif ordinaire.

Remede pour la Sciatique.

Prenez de la graine de navette, faites-la griller à-peu-près au même dégré que le café ; mettez-la enſuite dans un ſac de toile bien couſu ; appliquez ce ſac le plus chaud qu'il ſera poſſible ſur la partie affectée de ce mal, à l'inſtant où on voudra s'endormir. Ce remede a réuſſi à pluſieurs perſonnes après trois applications ſeulement.

DORURE.

Moyen de dorer ſans or.

Prenez ſel ammoniac, une once ; mercure commun, une demi-once : mettez le tout en un creuſet bien couvert & lutté, afin que le mercure ne s'exhale point. Donnez un petit feu pendant demi-heure, puis augmentez le feu juſqu'à ce que le creuſet ſoit tout rouge, & alors jettez le tout dans une terrine pleine d'eau fraîche. Cette matiere étant froide, ſera dure comme une pierre, que vous pilerez & diſſoudrez en eau gommée.

Autre maniere.

Prenez un jaune d'œuf, deux onces de mercure, une once de ſel ammoniac ; pulvériſez & incorporez le tout & le mettez dans un matras

tras bien bouché, au fumier chaud, l'eſ-
ce de vingt-quatre jours.

On peut encore contrefaire l'or de la ma-
re ſuivante. Prenez de la purpurine & la
oyez à l'eau, puis laiſſez-la tremper avec
l'urine dans une terrine, & la remuez &
mez. Après que l'écume eſt paſſée, vuidez
rine & y mettez de l'eau gommée.

L'eau gommée ſe fait ainſi. Prenez demi-
ier d'eau commune; ajoutez deux onces de
mme arabique concaſſée, & mettez dedans
re purpurine préparée : ce ſera une dorure
s-belle, en paſſant par-deſſus une dent de
p & l'en frottant.

ouvelle recette pour délivrer les greniers & les bleds des calandres, & de tous inſectes qui nuiſent aux grains.

Prenez de la rhue verte, deux poignées; de
ſabine, pareille quantité; de la tanaiſie, du
ilic de la petite eſpece; de la grande ſau-
, de la petite ſauge, de la feuille de perſil,
la racine de perſil, de chacune une poi-
ée, & du vert de poireau deux poignées :
chez le tout & pilez-le dans un mortier;
ttez-le enſuite dans un grand chaudron.
erſez-y neuf pintes, meſure de Paris, de
de fumier; couvrez le chaudron avec des
nches, & mettez par-deſſus un drap mouillé.
iſſez le tout repoſer vingt-quatre heures,
us ou moins, puis faites-le bouillir ſur un

bon feu l'espace d'un quart-d'heure, au grand air ; retirez le chaudron de dessus le feu, passez toutes ces simples dans un gros linge, en les pressant beaucoup ; conservez-en le marc pour en faire l'usage que nous indiquerons ci-après. Versez dans la liqueur que renferme le chaudron, quatre pintes de fort vinaire, ayant soin de le bien mêler avec la liqueur. Portez le chaudron dans le grenier que vous voulez délivrer des calandres & autres insectes. Prenez une grosse brosse ou pinceau de barbouilleur ; vous le tremperez dans cette liqueur, & vous frotterez les murs de votre grenier, quatre pouces de hauteur tout autour, & quatre pouces de largeur sur le plancher. Vous réitérerez cette opération pendant dix à douze jours consécutifs, & durant le jour, les contrevents du grenier ouverts, jusqu'à ce que vous soyez délivré de ses insectes. Pendant ce temps, il faut continuellement remuer le bled avec de larges pelles, qui aient des manches longs, pour la commodité de ceux qui font ce travail. Ils doivent observer de jetter ce bled le plus haut qu'ils peuvent, & en arc : ce qui tourmente tellement les calandres, qu'elles ne peuvent rester dans le bled, & fuient de tous côtés. Mais étant infectés par l'odeur de cette drogue qui se répand au loin, elles périssent & ne peuvent revenir dans le bled. Il faut ensuite passer ce dernier au crible, le remuer

comme auparavant & souvent, selon les saisons. Il est bon, pendant toute cette opération, d'avoir quelqu'un qui prenne soin d'écraser les calandres & autres insectes, à mesure qu'on les voit se réfugier contre les murs du grenier. Elles peuvent aussi les ramasser avec un balai de crin, & les jetter dans un baquet où il y ait un peu d'eau, & les donner à manger aux poules, qui aiment beaucoup ces animaux. On a fait une autre expérience qui a fort bien réussi; c'est de dresser, autour des tas de bled, des planches frottées de la même liqueur, afin que l'odeur de ces planches empêche les insectes d'en approcher. Le marc de ces végétaux est aussi très-efficace, en les mettant par petits tas le long des planches & tout au tour du grenier. En faisant cette expérience, on a remarqué avec plaisir que la simple fumée de ces mêmes plantes que l'on faisoit bouillir au milieu d'une cour, a délivré la maison de punaises, & même de l'importunité des mouches.

Recette pour un gros rhume, ou tel autre que ce puisse être.

Prenez pour deux sols des quatre capillaires, une racine de grande consoude & quatre onces de sucre; faites bouillir le tout dans une demi-pinte d'eau, que vous ferez réduire à moitié; passez-le & ajoutez-y pour quatre

ſols d'eau de fleurs d'orange tirée ſans feu. Il faut en boire une cuillerée lorſqu'on touſſe, & avoir ſoin de bien battre le ſirop à chaque fois. Cette recette a été adreſſée par un bon Chirurgien, qui aſſure qu'elle a eu le ſuccès le plus heureux ſur nombre de perſonnes, ſur pluſieurs même qui étoient à l'extrêmité.

Fin du ſecond & dernier Volume.

TABLE

DES MATIERES

Contenues dans ce Volume.

A

ABEILLES. Méthode auſſi ſimple qu'efficace pour conſerver les Abeilles pendant l'hiver & les nourrir à peu de frais, 111

Accouchements laborieux. Remede ſimple éprouvé pour accélérer & faciliter l'accouchement le plus laborieux, 1

Tranchées après l'accouchement, 2

Moyen de faire ſortir l'enfant mort du ventre de la femme, ibid.

Pour faire ſortir les vuidanges, ibid.

Air. (mauvais) Moyen nouveau & employé avec le plus grand ſuccès pour purifier abſolument l'air infecté des miaſmes putrides & cadavéreux, ibid.

Arbres. Moyen de garantir les arbres des impreſſions funeſtes du froid, 112

Le même pour le chanvre & le lin, ibid.
Recette d'un engrais très-propre à prévenir le dépérissement des arbres, 113
Arbres fruitiers. Moyen de fortifier les arbres fruitiers, & les garantir des vermines & insectes qui les font souvent périr, ibid.
Argenter. Méthode pour argenter les pieces de métal & en conserver la couleur, 247
Armes à feu. Moyen facile d'empêcher qu'un fusil ou un pistolet armés ne partent seuls, sans la volonté de celui qui les tient, & sans que pour cela le chasseur soit retardé d'un seul instant quand il voudra tirer, 232
Apoplexie. Traitement & Remedes à employer envers les personnes attaquées d'Apoplexie, 283
Arsenic. Remede contre le poison de l'arsenic, 287
Autre Remede, 288
Appartements nouvellement peints. Moyen simple & facile de prévenir le danger d'habiter des appartements nouvellement peints à l'huile, 301
Asperges. Méthode pour faire un soffé d'asperges, 117
Asthme. Remede pour le guérir, 5
Autre Remede, ibid.
Asthme humide, rhumes & maux de poitrine. (Remede pour l') ibid.
Autre Remede, 6
Autre, ibid.

Atrophie ou Noueure très-funeſtes aux enfants. (Remede contre l') 7.

B.

BESTIAUX, bêtes à cornes & brebis. Remede préſervatif contre la maladie des Beſtiaux, publié en Poitou en 1775, par ordre du Gouvernement, 118
Autre remede, ibid.
Autre remede contre l'épizootie, 116
Autre remede pour les tranchées & les coliques des bêtes à cornes & des chevaux, ibid.
Autre remede, éprouvé avec ſuccès, pour prévenir les épidémies, les peſtes, les épizooties & les mortalités, 120
Autre remede très-efficace pour guérir l'enflure des bêtes à cornes, cauſée par l'humidité du treffle dont elles ſe ſont nourries, 121
Autre remede contre les fievres putrides des bêtes à cornes, ibid.
Autre remede excellent, éprouvé avec ſuccès, contre le flux de ſang des bêtes à cornes, 122
Autre remede auſſi ſimple qu'efficace, pour guérir les bêtes à cornes de la diarrhée, ibid.
Autre remede qui a toujours réuſſi contre les maladies les plus déſeſpérées des bêtes à cornes, 123
Autre pour engraiſſer le bétail. Moyen d'engraiſſer le bétail avec des marrons d'Inde, préparés pour cela, 124

Autre pour préſerver du tac les brebis & les agneaux, ibid.
Autre pour guérir les brebis qui piſſent le ſang, extrait d'un ouvrage intitulé : Guide des Bergers, 123
Autre Recette pour la guériſon des bleſſures cauſées aux moutons par les épines, ibid.
Autre pour détruire les vers qui s'attachent aux brebis, 126
Autre pour guérir les brebis de la gale, ibid.
Autre Recette, 127
Autre pour détruire la vermine & les tics qui s'attachent aux brebis, &c. pris dans le Guide des Bergers, ouvrage anglois, 128
Biere. Méthode pour faire, de la racine de chiendent, une eſpece de biere auſſi ſalutaire que nourriſſante, 235
Bile, (Remede pour faire évacuer la) 7
Blanchiſſage de bas de ſoie blancs, 234
Blanchiſſage de blondes & dentelles, ibid.
Bled & grains. Recette éprouvée avec ſuccès pour garantir les bleds de la nielle, 128
Autre recette pour avoir une récolte abondante de bled, 129
Autre maniere d'avoir une récolte abondante, 130
Autre recette pour préſerver les bleds de la carie, 131
Autre de préparer le bled deſtiné pour la ſemence, 132
Autre recette ſimple & sûre de détruire les cha-

ranſons, publiée en 1766 dans la Gazette du Commerce, par M. Lottinger, 178
Autre Recette contre les charanſons, 179
Autre pour garantir le bled de la piquure des charanſons, 180
Autre pour détruire les inſectes qui dévorent les bleds, 183
Autre pour délivrer les greniers & les bleds des calandres, & de tous inſectes qui nuiſent aux grains, 313
Bleu de Pruſſe. Recette pour faire le beau, 259
Bouche de mauvaiſe odeur, ou haleine forte. (Remède pour la) 8
Bougie économique, 311
Bouillie. Maniere bien ſimple de faire de la bouillie pour les enfants, par M Marigner, Chirurgien Major de l'Infirmerie royale de Verſailles. 236
Bouillon pour les gens de la campagne malades, ibid.
Broderies. Maniere de les nétoyer, 238
Autre. Moyen de donner aux broderies, particuliérement celles en argent, leur premier luſtre, que des odeurs fortes, & des vapeurs phlogiſtiquées ont pu noircir, 262
Brûlure. (Remede contre la). 9
Autre Remede, ibid.

C

CANCER. Recette éprouvée pour guérir radicalement les Cancers au ſein, 10
Autre recette pour la guériſon des Cancerts, 11
Café. Moyen de faire régénérer le marc du café, 262
Canards. Méthode nouvellement perfectionnée, approuvée & très-ſimple, pour élever des canards, 134
Champignons. Maniere de faire venir des champignons dans une cave, lorſqu'on n'a pas à ſa portée un jardin ou des couches, 133
Charbon ou Bubon, tumeur jaunâtre & peſtilentielle, 286
Chaume. Méthode pour préſerver du feu les toîts de chaume, 135
Chenilles. Nouveau moyen très-ſimple & éprouvé pour faire périr les chenilles qui dévorent les choux & les arbres fruitiers, 181
Chevaux. Recette éprouvée avec ſuccès contre la fievre des chevaux, 135
Autre recette pour les enclouures, les cors & le tour de reins des chevaux, 136
Cheminée. Moyen très-ſimple pour empêcher les cheminées de fumer, 238
Chiens. Recette pour nourrir à peu de frais & très-bien une meutte conſidérable, ibid.
Autre recette bien ſimple, éprouvée avec ſuccès, contre la maladie des chiens, 137

Autre recette simple & éprouvée avec grand succès, pour garantir les chiens de la rage, ibid.
Autre recette pour préserver les chiens de la rage, 161
Chocolat. Méthode de composer du chocolat plus simple & plus doux, pour les personnes délicates, & pour tous ceux qui craignent d'en être échauffés, 263
Chutes. (Remede pour les) éprouvé avec le plus heureux succès, 12
Cidre. Recette pour faire un demi-muid de bon cidre, 138
Cire. Procédé pour tirer de la fleur des peupliers une cire aussi parfaite que celle qui nous est fournie par le travail des abeilles, 239
Colique des enfants. Nouveau remede contre la colique des enfants à la mamelle, 13
Colle. Procédé bien simple pour tirer, des marrons sauvages, une colle de la meilleure qualité, 239
Colle pour raccommoder les porcelaines & les verres cassés, 240
Colle transparente, sans la moindre nuance de couleur, ibid.
Colle. Moyen d'en faire de différentes sortes, 241
Convulsions des enfants. Remede pour les guérir, 13
Convulsion ou vertige. Remede pour les vertiges & convulsions, ibid.
Cors, 14
Autre remede, ibid.

Autre remede, 14
Coups de soleil. Remede efficace & éprouvé avec beaucoup de succès contre les coups de soleil, ibid.
Courtilliere. Maniere de détruire la courtilliere ou l'écreviſſe de terre, l'un des inſectes le plus nuiſible aux plantes, 181
Couſins. Méthode pour s'en préſerver, 182
Crampe. Maniere bien ſimple pour faire ceſſer ſur le champ un engourdiſſement ou crampe ſurvenus aux jambes, aux pieds, ou aux bras, 16
Créme. Nouvelle méthode pour la conſerver, 243
Créme. Procédé pour faire avec la fécule ou l'amidon tiré des pommes de terre, une très-bonne créme, 265
Cuiſſes d'oies. Maniere de conſerver les cuiſſes d'oie dans leur graiſſe, & de s'en faire une reſſource pour le temps où la volaille manque, 206

D

DARTRES. (Remede efficace contre les) 17
Autre remede, 18
Remedes pour les dartres vives, ibid.
Remede pour les dartres corroſives, 22
Autre pour les dartres farineuſes, ibid.
Dents. (Remede contre les maux de) 19
Remede pour les faire tomber ſans douleur, 20
Autre recette contre les maux de dents provenants de la carie, ibid.

Autre, 20
Remede contre les maux de dents des enfants, 21
Diarrhée ou grand dévoiement, avec abondance de grosses matieres. Remede, ibid.
Dorure. Moyen de dorer sans or, 312
Autre maniere, ibid.
Dyssenterie. (Remede contre la) 22.
Autre, ibid.

E

EAU de Cologne. Véritable recette de l'eau dite de Cologne, *dont l'usage est si multiplié depuis quelques années*, 243
Eau de Luce. Pour faire de l'eau de Luce très-blanche, qui ne s'altere pas par la vétusté, 244
Ecritures. Méthode pour les faire revivre, 245
Empreinte. Moyen facile de prendre l'empreinte & le contour d'une feuille, & même d'une fleur, dans très-peu de temps, sans savoir dessiner, 266
Encre, 245
Autre Méthode pour faire deux pintes de bonne encre double, mesure de Paris, 246
Enduit Recette d'un enduit inventé en Allemagne, pour mieux conserver la charpente des maisons qui ne sont point toutes construites en pierres, 247
Enfants. Maniere simple & facile d'apprendre aux enfants à connoître leurs lettres, tirée d'un ancien ouvrage Anglois, 249

Engrais des champs. Maniere de les engraiſſer, 138
Autre maniere de faire une terre végétative, très-propre à ſervir d'engrais aux terres, 139
Entorſes. (*Remede contre les*) 23
Epilepſie. (*Remede contre l'*) 288
Epilepſie ou mal caduc. (*Remede très efficace & immanquable contre l'*) 23
Autre remede excellent contre l'épilepſie, 24
Amulette contre le mal caduc, 25
Etiques. Nouvelle méthode très-ſûre pour guérir les perſonnes étiques, 43
Eſcubac. La baſe de cette liqueur eſt le ſafran, l'eau-de-vie & le ſucre. Recette pour faire le véritable eſcubac, 267
Eſquinancie. (*Topique éprouvé avec le plus grand ſuccès contre l'*) 25
Eſtampes. Maniere d'enluminer l'eſtampe poſée ſur toile, 268
Eſtomac. (*Douleurs d'*) 26
Bouillons amers pour l'eſtomac, ibid.
Etang. Maniere de rempoiſſonner un étang ou une riviere, 140
Etourdiſſement. Remede, 27

F

FARINE. Pour s'aſſurer ſi elle n'eſt point fraudée, 140
Moyen de conſerver la farine pendant pluſieurs années, & la voiturer par mer & par terre, ſans qu'elle ſe gâte, 241

arine d'orge. Méthode de préparer la farine d'orge, non moins utile pour le ménage que ſouveraine pour les maux de poitrine, 142
Méthode pour préſerver la farine des mites, 144
Faïence. Moyen de racommoder la faïence caſſée, ſans employer ni fer, ni laiton, ni ſoudure, 240
Fauſſe Pleuréſie, 303
Feu. Moyen d'éteindre le feu dans un inſtant, éprouvé avec beaucoup de ſuccès, 240
Fievre. (Remede infaillible contre la) 29
Autre Remede approuvé contre la Fievre, ibid.
Remede contre les Fievres tierces, 30
Autre contre les Fievres tierces, quartes, 31
Fievres intermittentes. Remede, 32
Autre, 33
Fievres invétérées. Remede pour les guérir, ibid.
Fievres malignes. (Remede contre les) 34
Fievre maligne & putride; 290
Fiſtules. Remede ſûr pour guérir toutes ſortes de Fiſtules, 35
Fleurs blanches, où ſont ſujettes les Femmes & les Filles, 36
Autre Remede, ibid.
Fluxions de poitrine. Remede pour les guérir, 37
Fluxion de poitrine, ou pleuréſie, ou peripneumonie, 292
Fougeres. Méthode sûre pour détruire entiérement la fougere, 144
Fourmillieres. Méthode pour les détruire dans les jardins, 182

Fourmis. Moyen de les détruire, 183
Fromage. Maniere de faire le fromage de pommes de terre, 161
Autre, 251
Autre maniere de faire un fromage simple & bourgeois, 252
Fruits. Moyens d'en recueillir tous les ans d'excellents, 145
Fumier. Nouvelle méthode pour conserver long-temps & en bon état le fumier de cheval, 146
Autre maniere de faire croître du fruit & des fleurs en hiver, & de les conserver pendant toute une année, 193
Autre pour conserver les fruits & les fleurs, 194
Autre pour extraire la partie colorante des pétales de certaines fleurs, pour en former des couleurs propres au lavis des plans, & à l'enluminure des estampes, par M. Ingeron, ibid.

G.

GALE. *Remede éprouvé avec beaucoup de succès pour la guérir promptement*, 37
Autre remede, 295
Gelée de Groseille. Méthode pour faire sans feu la gelée de groseille, 269
Gelée de Santé. Méthode pour faire, avec la fécule ou l'amidon tiré des pommes de terre, une gelée de santé, *dont l'usage est fort recommandé par les Médecins de Paris*, 92.

Gencives ſcorbutiques, ou qui tendent à une affection ſcorbulique. Remede, 38
Gerçures, crevaſſes. Remede pour les Gerçures & Crevaſſes qui viennent au ſein des nourrices, 39
Goutte. (Topique contre la) ibid.
Autre remede, 40
Remede pour toutes ſortes de douleurs de jointures, & même pour la goutte, ibid.
Autre recette contre la goutte, dont un Médecin de Paris, très-connu, a fait pluſieurs épreuves avec beaucoup de ſuccès, ibid.
Remede employé avec ſuccès contre la goutte, 41
Grains, 132
Moyen de prévenir les fâcheux accidents & maladies cauſées par l'uſage du grain imparfaitement mûr, 133
Greffe des arbres. Nouvelle méthode de greffer, ſimple & ſûre, 115

H

HARICOTS. Maniere de cultiver les haricots, & d'en retirer un grand profit, 146
Hémorroïdes. (Recette contre les) 41
Hernies. Remede pour les guérir radicalement, 43
Herbes mauvaiſes. Maniere de détruire le chiendent & autres mauvaiſes herbes qui endommagent les jardins potagers, 148

Herbes confites. Maniere de confire les herbes pour les manger pendant l'hiver, 252
Hydropisie, 44
Autre remede contre l'Hydropisie, éprouvé avec beaucoup de succès, ibid.
Autre Remede, 45

I

INCENDIES. Nouvelle méthode pour préserver les maisons des incendies, 253
Moyen d'éteindre l'incendie dans les cheminées, ibid.
Jambe. Remede contre un mal de Jambe invétéré, 295

L

LAIT. Recette pour faire passer le lait aux femmes; 254
Lait. (petit) Méthode pour le faire; 255
Limaçons. Maniere de les détruire, 184
Autre maniere de les détruire, ibid.
Limonade, ou poudre fort commode pour les marins & les voyageurs, & qui peut se conserver long temps, 256
Lin. Maniere de former du lin une espece de coton, 148
Loupes Emplâtre propre à guérir les loupes, & autres tumeurs analogues, 46
Loups & autres bêtes sauvages. Méthode pour écarter des pâturages & des terres cultivées,

les loups, les sangliers, les cerfs & autres bêtes sauvages qui leur nuisent, 150
oups. Moyen de détruire ces animaux carnassiers, les loups, &c. qui a remporté le prix de la Société d'émulation de Paris, ibid.
'utre Moyen de détruire les loups, 131
uter. Maniere de luter des morceaux d'albâtre, de marbre, &c. 270

M

VAINS. Maniere pour ôter les rides & fissures des mains, 202
Marbre. Pour faire pénétrer les couleurs dans le marbre, & y dessiner tel objet que l'on voudra, 270
Marons d'Inde. Maniere de les faire servir de lanipes de nuit, 204
Mastic pour les vîtres. Recette d'une colle ou mastic pour les vîtres, laquelle joint si étroitement les carreaux avec leurs cadres, que l'eau & l'air ne peuvent s'ouvrir un passage à travers, quelque temps qu'il fasse, ibid.
Mastic pour recoller les verres cassés, 205
Maux de Gorge., 48
Maux de sein, 49
Maux de tête. Remede pour la douleur de 50
Melon. Conjectures les plus vraisemblables pour connoître un bon melon, 132
Migraine. Remede pour la Migraine invétérée, causée par des humeurs fluxionaires & contre l'hydrocéphale, 50

Mites. Moyen d'éloigner les mites des endroits où elles peuvent faire des dommages, & principalement des voitures, caroſſes, &c. 185
Morſure de chiens enragés. Remede employé avec le plus grand ſuccès, 51
Autre remede, ibid.
Autre remede, 52
Autre remede, 53
Maniere de connoître ſi un chien eſt mort enragé, par M. Petit, *Chirurgien de Paris,* ibid.
Morſure d'animaux venimeux. Remede éprouvé contre la morſure de l'Aſpic & autres Reptile venimeux, ibid.
Mortier. Moyen de rendre le mortier impénétrable à l'humidité, 206
Mouches. (ravages des) Un cultivateur Anglois a publié à Londres la recette ſuivante comme un moyen efficace pour préſerver le lin, les choux, les navets & autres végétaux, du ravage des mouches, 185
Mouchoir blanc de Vénus, 271
Mouchoir rouge de Vénus, ibid.
Muriers. Méthode inventée pour rendre les feuilles de muriers plus grandes, plus tendres, plus pleines de ſuc, 154

N

Navets. Recette pour préſerver les navets & autres plantes ſemblables, des ravages des inſectes, 183
Nerfs. Remede éprouvé contre les contractions

e nerfs, la paralyſie, les rhumatiſmes, la routte, &c. 6
. Saignement conſidérable du Nez. Rem. 57
mede contre la mauvaiſe odeur du Nez, ibid.
r d'ivoire. Moyen de faire un très-beau noir d'ivoire, communiqué par M. Pingeron, 273
yés. Nouveaux moyens qui doivent être employés pour rappeller les noyés à la vie, d'après l'avis publié par l'ordre de M. le Prévôt des Marchands & Echevins de la Ville de Paris, 296
tre remede à l'égard des gens qui ſont tombés dans un puits, & qu'on en retire avec tous le ſignes apparents de mort, 300

O

IGNONS. Pour avoir des oignons d'environ cinq pouces de diametre ſur quinze de circonférence, 154
illets. Meilleure maniere de les cultiver, 196
ſeau. Maniere de leur apprendre à parler ou à ſiffler, 274
rangers. Maniere de cultiver les orangers pour les avoir beaux, & qui rapportent des fleurs & des fruits en quantité, 155
-geat. Recette d'un orgeat économique, 206

P

ALES couleurs C'eſt le nom qu'on donne à une maladie qui ſurvient à bien des perſonnes

du sexe, lorsque leurs regles doivent venir, ou lorsqu'étant venues, elles se suppriment, R. 38
Panaris. Recette contre le Panaris, publié en 1773, ibid.
Autre remede, 39
Recette publiée à Londres pour le Panaris, 60
Pain. Maniere d'augmenter la quantité du pain, en détachant la farine du son, 208
Recette pour avoir constamment de bon pain avec toute sorte de farine, ibid.
Maniere de faire du pain d'un meilleur goût qu'il n'a d'ordinaire, 209
—*De conserver le pain frais*, 210
—*De faire un très-bon pain des pommes ordinaires, & supérieur en qualité à celui des pommes de terre*, 211
—*De rendre sain le pain de farine échauffée*, ib.
Papier. Moyen de rendre blanc le papier imprimé, 231
Papillons. Pour detruire l'espece des papillons de nuit qui pond les œufs dont les chenilles portent les plus grands ravages dans les jardins, 186
Paralysie. (Topique contre la) 60
Autre remede, 61
Autre remede, 301
Pâte pour les mains, 213
Peau. Moyen pour l'embellir, 275
Péche de poisson. Appât pour faire venir le poisson à la ligne, 158
Péche. Composition d'un nouvel appât écono-

mique pour attirer la ſardine & en faciliter la pêche, pratiqué aux Sables d'Olonne & en Bretagne, 214
Peinture en miniature. Maniere de préparer des plaques d'ivoire pour peindre en miniature, 276
Petite-Vérole. Spécifique pour arrêter les ravages de la petite-Vérole, & dont le ſuccès eſt garanti par des épreuves réitérées, 62
Emplâtre pour faire ſortir la petite-Vérole rentrée, 63
Petits pois. Méthode de ſécher & de conſerver les petits pois pour les manger pendant l'hiver, 215
Phthiſie. Nouvelle méthode très sûre pour guérir les perſonnes etiques, 63
Pierre. Recette pour diſſoudre la Pierre dans la veſſie, 36
Autre Remede, 46
Autre recette contre la Gravelle & la Pierre, 56
Pierre. Remede pour la faire fondre dans la veſſie, 301
Piquure des Viperes. Remede, 55
Recette, ibid.
Piquure de Guêpe ou de Mouche à miel, 302
Plaie. Remede excellent pour toutes ſortes de Plaies, éprouvé, 56
Remede pour les plaies des jambes, 66
Autre, ibid.
Autre remede. Excellente emplâtre éprouvée pluſieurs fois avec beaucoup de ſuccès contre

toutes sortes de plaies, d'ulceres, de foulures, & même contre les hernies des enfants, 76
Autre recette, 86
Remede contre la Pleuréſie, 68
Autre Remede, 69
Pleuréſie véritable. Remède, ibid.
Autre remede, ibid.
Poiſon. Remede contre toute ſorte de Poiſon qu'on auroit avalé, 70
Autre Remede contre le poiſon corroſif, ibid.
Autre contre le poiſon de l'arſenic, ibid.
Autre contre les champignons venéneux, 71
Poiſſon. Maniere d'attirer le poiſſon dans l'endroit où l'on veut pécher, 215
Maux de poitrine, 82
Siropp pour la poitrine, du célebre Boerhaave, 71
Autre Remede, 73
Remede éprouvé contre la conſomption des poumons, 74
Pommes de terre. Procédé pour faire, avec des pommes de terre, un excellent pain, qui par ſa qualité a le premier rang après celui fait avec du froment, imprimé par ordre du Gouvernement, 158
Autre moyen pour l'amidon, ibid.
Remarques, 159
De la pulpe, 160
Remarques, ibid.
Du pain, ibid.
Porcelaine. Maniere de préparer une couverture très-éclatante pour la porcelaine, 276

Poudre odoriférante. Recette pour la faire, 277
Pourpre. Comme les Tonquinois se guérissent du Pourpre, 75
Présure. Méthode pour faire une bonne présure, qui dure au moins un an, & préserve les fromages des vers, 216
Pucerons. Méthode nouvelle, éprouvée pour les détruire, 186
Le même moyen plus amplement expliqué, 187
Punaises. Moyen de les détruire, ibid.
Autre moyen, 188
Autre moyen, ibid.
Autre moyen, ibid.

R

RAGE. Méthode éprouvée pour le traitement de la rage, publié par ordre du Gouvernement, 76
Autre remede, 83
Autre remede, 84
Rage. Remede & traitement contre la rage, publié par l'ordre du Gouvernement, & éprouvé avec succès sur plusieurs habitants du Máconnois, 303
Nouveau remede contre la rage, 307
Autre remede employé sur un Berger mordu à un doigt par un chien enragé, 308
Ratafia purgatif pour toutes sortes de personnes attaquées d'humeurs, de gouttes, d'hydropisie & pituite, 88

Rats & souris. Méthode pour mettre les champs à l'abri du ravage des rats & des souris, 189
Recette pour détruire les rats, les souris, soit dans les maisons, soit dans les champs, 190
Autre moyen, ibid.
Autre moyen sûr pour faire périr les rats, de maniere qu'il ne soit pas nuisible aux hommes, 191
Reins. Maux de reins occasionnés par des vents. Remede, 88
Rhumatisme. Remede, 89
Autre recette d'un topique contre le rhumatisme, la goutte, les douleurs de côté & l'engorgement laiteux des mamelles, 90
Rhumes. Remede contre la toux opiniâtre, 91
Recette pour un gros rhume, ou tel autre que ce puisse être, 315
Renoncules. Leur culture, 197
Rivieres. Maniere très-ingénieuse dont les habitants des environs de Geneve s'opposent au cours des rivieres impétueuses, pour la conservation des héritages qui sont situés sur leurs bords, 164
Roses. Moyen de se procurer des roses vertes, 199
Rougeurs du visage. Recette pour les faire passer, 217

S

Siatique. Remede pour la Siatique, 312
Scorbut. Remede, 93

Soie. Procédé pour blanchir la soie sans la décruer, 278
Soulier. Moyen très-simple pour empêcher que l'humidité ne pénetre les souliers, 217
Soupe. Methode pour préparer de la soupe à vingt-cinq personnes, à très-peu de frais, 218
Soupe pour les pauvres paysans en temps de famine, & maniere d'en faire une grande quantité à peu de frais, 219
Sucre. Maniere de le clarifier pour faire des confitures & quelques liqueurs, comme le ratafia, 221
Remede contre la surdité, 93
Sirop rafraîchissant. Maniere de composer un Sirop agréable & rafraîchissant, pour l'été, 94.

T.

TABLEAUX. Moyen simple de mettre les tableaux & les meubles à l'abri des mouches, 280
Taches d'habits. Recette pour faire une eau qui ôte toutes sortes de taches aux étoffes de soie, & leur redonner la couleur naturelle, 222
Autre pour ôter toutes sortes de taches de dessus les draps & les étoffes, sans nuire à leur couleur, ibid.
Composition d'une pierre à ôter les taches des habits, 223
Taches de graisse. Moyen pour ôter de dessus les estampes, livres, &c., les taches de graisse & autres, 224

Taffetas. Maniere de faire le taffetas d'Angleterre, 280
Taupes. Moyen facile pour les prendre & les détruire, 191
Teigne. Remede très-efficace contre la teigne la plus opiniâtre, 94
Temps. Préſages du temps, relativement à l'agriculture. Préſage du beau temps, 166
Préſages du vent, ibid.
Préſages de tonnerre, ibid.
Préſages de la neige, 167
Préſages d'un hiver long & rude, ibid.
Préſages de l'année hative, ibid.
Préſages de fertilité, ibid.
Préſages de ſterilité, ibid.
Tigres. Eſpece d'inſectes qui ravagent les arbres fruitiers. Moyen de les détruire, 192
Tiſane rafraîchiſſante. Véritable recette de M. de Sainte-Catherine, pour faire la tiſane qui porte ſon nom, 75
Toiles. Méthode pour le blanchiſſement des toiles, 235
Toux opiniâtre, & depuis long-temps, provenant d'une humeur qui s'eſt fixée ſur la poitrine, 96
Toux violente, & ſur-tout la nuit, ibid.
Autre remede, 97
Potion narcotique pour la toux violente, ibid.
Tulipes. Maniere de les cultiver, 199
Autre maniere de les cultiver, 201.

V

VAISSEAUX. Moyen de préſerver les vaiſſeaux, en mer, de la foudre, 225
Vapeurs hiſtériques. Remede, 102
Autre remede, ibid.
Verre. Méthode de le dorer, 280
Verrues. Moyen de les guérir, 103
Autre remede, ibid.
Vers ſolitaire, dit le Tænia, ibid.
Vers. (Remède dont on a éprouvé les plus heureux effets contre les) 97
Autre remède, 98
Autre remede, 99
Vers. (Tiſane purgative contre les) 105
Vers à ſoie. Moyen d'étouffer les chryſalides dans les cocons des vers à ſoie, ſans le ſecours de l'eau bouillante, 168
Vernis. Recette pour la compoſition d'un vernis d'or, 281
Viande. Maniere de conſerver pendant long-tems la viande dans toute ſa fraîcheur, 225
Autre maniere de ſaler la viande pour la conſerver fraîche & ſaine, 227
Autre que l'on ſuit en différents cantons d'Allemagne, pour conſerver long-temps une quantité conſidérable de viande, ibid.
Autre méthode pour ſaler les viandes, 229
Vigne. Moyen de la préſerver de la gelée, 171

Vignobles. Maniere de détruire les verminez qui ſont le fléau des vignobles, ibid.
Vin. Methode pour le faire, 172
Moyen de corriger les défauts du vin. Pour le dégraiſſer, 173
Pour adoucir un vin rude ou vert, ibid.
Pour éclaircir le vin, ibid.
Pour donner de la force à un vin foible, 174
Pour éclaircir le vin, ibid.
Moyen de le clarifier parfaitement, ibid.
Moyen de rendre au vin ſa force & ſa couleur, 175
Vin de ceriſes. Pour faire le bon vin de ceriſe; ibid.
Autre moyen de faire du vin de ceriſe, ibid.
Vin de groſeilles, 162.
Autre vin de groſeilles, 176
Vinaigre. Maniere de faire un vinaigre très-ſain; & qui ſe conſerve long-temps, 229
Autre recette, 280
Vinaigre. (eſprit de) Maniere d'extraire de très bon eſprit de vinaigre, ibid.
Vue. Foibleſſe de vue ou *vue trouble*, 99
Vue. Topique pour fortifier la vue, 100
Vuidangeurs. Moyens pour remédier aux accidents cauſés aux Vuidangeurs des foſſes par les vapeurs méphytiques, & pour les faire revenir de leur état mortel, 308
Moyens de prévenir ces accidents, 309

U

ULCERES. Remede pour toutes sortes d'ulceres, 99
Autre remede., ibid.
Autre remede, 100
Urine. Recette contre les difficultés d'uriner, & la suppression totale de l'urine, causée par l'âcreté de cet excrément, ou par des glaires, ibid.
Flux d'urine involontaire, ou sans se sentir, 101
Autre remede, ibid.
Autre remede, ibid.

Y

YEUX. Recette pour les taies des yeux, 102
Autre remede contre les maux d'yeux, 105
Inflammation des yeux. Recette éprouvée, avec beaucoup de succès, contre les inflammations des yeux, & même contre la brûlure, 106
Autre remede, ibid.
Ophtalmique étonnant par ses bons effets pour les maux d'yeux & la goutte sereine, 107
Recette spécifique pour toutes les maladies des yeux, autrement nommée la pierre divine, 109

Fin de la Table.

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux un Manuſcrit intitulé : *Albert Moderne ;* &c. tome ſecond, & je n'y ai rien trouvé qui m'ait paru devoir en empêcher l'impreſſion. A Magny le 7 Mai 1782.

Signé ARNOULT.

---

*Le Privilege ſe trouve à la fin de l'*Almanach Pariſien en faveur des Etrangers, *contenant par ordre alphabétique ce qu'il y a de plus curieux à voir, tant à Paris qu'aux environs, 2 vol.*